Nr. 6/2007 Deutschland: € 3,50 Österreich, Belgien, Luxemburg, Spanien: € 4,00 – Schweiz: sfr 6,80

meine Familie & ich

kreativ küche

Sommer-kuchen

Leicht, frisch, originell

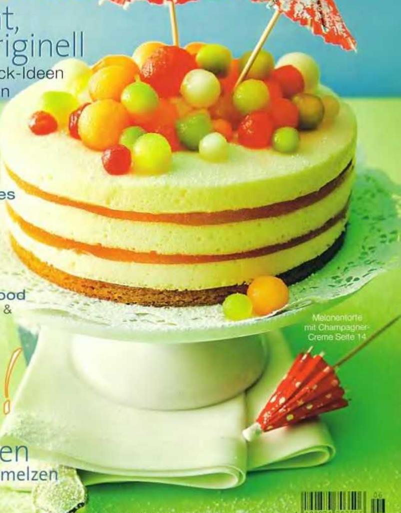
Die besten Back-Ideen der Saison

Obst-Torten
Bunt, lecker, unwiderstehlich

Cocktail-Cakes
Szene-Drinks als Törtchen

Schnell & fein
Fruchtiges mit Fertigteig

Süßes Fingerfood
Tiramisu-Happen & Eierlikör-Muffins



Melonentorte mit Champagner-Creme Seite 14

cool!
Eis-Torten
zum Dahinschmelzen

http://www.lust-auf-genuss.de

Der Sommer lädt ein



Sie suchen süße Ideen für Nachmittage voller Sonnen-schein und Blütenduft? In diesem Heft finden Sie sie: fruchtig-frische Obsttorten, luftig-leichte Biskuitrouladen, raffinierte Cocktail-Cakes bis hin zu unwiderstehlichen Eistorten und Baisers zum Dahinschmelzen. Außerdem im Programm: eine zauberhafte Hochzeitstorte und Klassiker, wie z.B. die Schwarzwälder Kirschtorte, mal ganz originell im Glas serviert. Für einen fantastischen Sommer voll unvergesslicher Momente

kreativ leben

torten, die der Sommer schickt



Mango-Pflaumen-wein-Törtchen

Schön wie eine voll erblühte Rose und dazu der süße Duft! Der Boden, auf dem so viel Frische gedeiht: Schoko-Knusperreis.

Rezept auf Seite 12

Farbe bekennen mit saftig-süßen Sommerfrüchten. Zum Auftakt heiteres Gelb, wie von Licht durchflutet. Auf den nächsten Seiten frisches Grün, das Signal für Lebenslust. Und die leuchtend roten Torten zeigen, wie sehr wir den Sommer lieben



Mirabellen-Milchreis-Torte

Sie strahlt mit der Sonne um die Wette. Aber der Backofen bleibt kalt: Der Tortenboden ist aus feinen Karlsbader Oblaten. Rezept auf Seite 12

Intermezzo in frischem Grün

Apfel und Kiwi wecken Lust auf sommerleichte Kuchen



Torte von grünem Apfel und Sauerrahm

Lebensfreude pur: kühle Sahneschnitten mit fruchtigem Apfelgelee.
Rezept auf Seite 12



Kiwi-Plunder-Törtchen

Grün ist Balsam für die Seele – und diese Törtchen sind es auch: knuspriger Teig, süß Creme und viele frische Früchte.

Rezept auf Seite 14



Johannis-
beer-Tarte

Rot ist die Farbe der Eroberer – und diese köstliche Torte erobert Genießer-Herzen im Sturm.
Rezept auf Seite 14

Leichte Sinfonie in Rot

Mit himmlischen Beerentorten auf Erden Freude schaffen



Pfirsich-Melba-Torte

Sinnlich und aufregend – Rot steht auch für Leidenschaft. Betörend zart ist die Vanillecreme.

Rezept auf Seite 14


1


2


3

OBSTKUCHEN IN DEN FARBEN DES SOMMERS

Superstars auf jeder Kaffeetafel – und so herrlich frisch und fruchtig

1 Mango-Pflaumenwein-Törtchen

Bild auf Seite 6

Zutaten für 4 Törtchen (à 10 cm Ø)

3 Blatt Gelatine, 3 Eigelb
75 g Zucker, 100 ml Pflaumenwein, Saft von ½ Zitrone
250 g Schlagsahne
100 g Vollmilch-Schokolade
100 g Schoko-Reis-Krispies (Fertigprodukt, z.B. von Kellogg's), 2 reife Mangos
1 EL gehackte Pistazien
evtl. etwas Puderzucker

1. Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe, Zucker, Pflaumenwein und Zitronensaft in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken, in der Creme auflösen, Creme vom Herd ziehen. Sahne steif schlagen.

2. Creme auf Eiswasser kalt schlagen. Beginnt die Masse leicht zu gelieren, vorsichtig die Sahne unterheben. Creme kalt stellen.

3. Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Reis-Krispies untermischen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Dessert-Ring (ca. 10 cm Ø; ersatzweise einen ringförmigen Streifen aus Alufolie) aufs Papier legen, ein Viertel der Krispies-Mischung in den Ring füllen und gleichmäßig verteilen. Teig mit einem Löffel etwas andrücken. Ring entfernen. Aus der restlichen Mischung auf die gleiche Weise 3 weitere Böden herstellen. Törtchenböden fest werden lassen.

5. Mangos schälen, Fruchtfleisch jeweils links und rechts am Stein entlang abschneiden. Mangohälften in dünne Scheiben schneiden.

6. Weincreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle umfüllen, auf die fest gewordenen Reisböden spritzen. Mangoscheiben rosettenartig in die Creme stecken. (Ist Ihnen das zu mühsam, können Sie die Mangos auch einfach in Würfel schneiden und auf den Törtchen verteilen.) Törtchen mit gehackten Pistazien und eventuell Puderzucker bestreuen.

Pro Stück: 675 kcal/2840 kJ
75 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 34 g Fett

2 Mirabellen-Milchreis-Torte

Bild auf Seite 7

Zutaten für 1 Torte (ca. 20 cm Ø). Ergibt 8 Stücke

BITTE BEACHTEN: TORTE 1-1 ½ STUNDEN KÜHLEN
100 g Vollmilch-Schokolade
4 Karlsbader Oblaten
400 ml Milch
Mark von 1 Vanilleschote
50 g Zucker, 100 g Milchreis
4 Blatt Gelatine, 200 g Schlagsahne, 500 g reife Mirabellen (ersatzw. gelbe Pflaumen oder Aprikosen), 100 g Mirabellen- oder Aprikosenkonfitüre

1. Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Oblaten auf beiden Seiten dünn mit flüssiger Schokolade bestreichen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

2. Milch aufkochen, Vanillemark, Zucker und Reis zufügen. Reis bei mittlerer Hitze in ca. 20 Minuten ausquellen lassen. Dabei öfter umrühren. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Topf vom Herd nehmen, Gelatine im warmen Reis auflösen, erkalten lassen.

3. Inzwischen Sahne steif schlagen. Mirabellen waschen, halbieren, Steine entfernen. Zwei Drittel der Mirabellen würfeln, mit der Sahne unter den Reis heben.

4. Reiscreme abwechselnd mit den Oblaten in einen Tortenring (ca. 20 cm Ø) schichten. Restliche Mirabellen in dünne Scheiben schneiden, auf der Torte verteilen.

5. Konfitüre mit 50 ml Wasser aufkochen, dann gleichmäßig dünn über die Mirabellenscheiben träufeln. Torte für 1 - 1 ½ Stunden in den Kühlschrank stellen.

Pro Stück: 310 kcal/1310 kJ
39 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 15 g Fett

3 Torte von grünem Apfel und Sauerrahm

Bild auf Seite 8

Zutaten für 1 quadratische Torte (ca. 20 x 20 cm). Ergibt 16 Stücke

BITTE BEACHTEN: TORTE 3-4 STUNDEN KÜHL STELLEN
75 g weiße Schokolade
50 g Vollmilch-Schokolade
200 g Mürbteiggebäck
4 Blatt weiße Gelatine
400 g Sauerrahm, 2 Eiweiß
1 Prise Salz, 50 g Zucker
FÜR DAS APFELGELEE
100 g Zucker
2 grüne Äpfel (Granny Smith)
Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
½ TL Vitamin-C-Pulver (Ascorbinsäure; in Apotheken)
4 Blatt weiße Gelatine

1. Beide Schokoladensorten in Stücke hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Gebäck zerkrümeln (am besten in einen Gefrierbeutel füllen, diesen verschließen und Gebäck mit einem Fleischklopfer o.Ä. zerbröseln). Krümel mit der flüssigen Schokolade gründlich mischen, dann in einer mit Backpapier ausgelegten Tortenform (ca. 20 x 20 cm) gleichmäßig verteilen und festdrücken. Boden im Kühlschrank fest werden lassen.

2. Für die Rahmcreme Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken und mit 2 EL Sauerrahm in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad auflösen. Diese Mischung mit dem restlichen Sauerrahm verrühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter den Sauerrahm heben. Creme auf den fest gewordenen Boden gießen, glatt streichen. Torte 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Inzwischen für das Apfelgelee Zucker mit 150 ml Wasser in einem Topf verrühren und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, dann abkühlen lassen. Äpfel waschen, schälen. Apfelschalen aufheben. Geschälte Äpfel vierteln, entkernen. Die Hälfte davon mit Apfelschalen, abgekühltem Zuckersirup, Zitronensaft und -schale sowie Vitamin-C-Pulver in einen Mixer geben und in 2-3 Minuten fein pürieren. Das Püree sollte eine leuchtend grüne Farbe haben. Übrige Apfelviertel möglichst klein würfeln und gleichmäßig auf der Rahmcreme verteilen.

4. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken und in 2 EL Apfelpüree in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad auflösen. Mit restlichem Apfelpüree verrühren und gleichmäßig über die Apfelwürfelchen auf der Rahmcreme gießen. Torte für weitere 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis das Gelee schnittfest ist.

Pro Stück: 245 kcal/1030 kJ
23 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 16 g Fett

Fortsetzung auf Seite 14









OBSTKUCHEN

Fortsetzung von Seite 12

4 Kiwi-Törtchen

Bild auf Seite 9

Zutaten für 2 Törtchen (à 15 cm Ø).
Ergibt 6 Stücke

Ca. 400 g Plunderteig (Fertigprodukt; Kühlregal), Butter
20 g Vanille-Puddingpulver
250 ml Maracujasaft
50 g Zucker
100 g Crème fraîche, 1 Eigelb
2 EL Schlagsahne, 6 reife Kiwis
geröstete Kokos-Chips

1. Teig entrollen. 2 ausgebutterte Formen damit auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2. Puddingpulver mit etwas Saft glatt rühren. Übrigen Saft mit Zucker aufkochen, angerührtes Pulver zugeben, 1 Minute unter Rühren kochen. Crème fraîche unterheben. Pudding auf die Teigböden verteilen, Rand dabei frei lassen.

3. Backofen auf 200 Grad heizen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Teigränder damit einstreichen. Törtchen in 12-14 Minuten goldbraun backen. Kiwis schälen, in Spalten schneiden. Törtchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Kiwis darauf verteilen, mit Kokos-Chips bestreuen.

Pro Stück: 460 kcal/1940 kJ
40 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 31 g Fett

5 Johannisbeer-Tarte

Bild auf Seite 10

Zutaten für 1 Tarte (15 x 15 cm).
Ergibt 12 Stücke

BITTE BEACHTEN: TORTE 1 STUNDE KÜHL STELLEN
150 g weiche Butter
75 g Puderzucker, 1 Eigelb
ca. 240 g Mehl, 250 g Schmand
Mark von 1 Vanilleschote
abger. Schale von 1 Limette (unbehandelt), 100 g Zucker
100 g Schlagsahne
400 g Johannisbeeren
Mandelblättchen

1. Butter, Puderzucker, Eigelb und 225 g Mehl rasch zum glatten Teig verkneten. In Folie wickeln, 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche ca. 5 mm dünn ausrollen, in eine mit Backpapier ausgelegte Tarte-Form legen, einen Rand formen. In 15-20 Minuten goldbraun backen. Abgekühlt aus der Form heben.

3. Schmand mit Vanillemark, Limettenschale und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Creme auf den Tarte-Boden streichen. Beeren waschen, abzupfen, auf der Creme verteilen. Geröstete Mandeln überstreuen, evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 345 kcal/1450 kJ
32 g Kohlenhydrate, 3 g Eiweiß, 22 g Fett

6 Pfirsich-Melba-Torte

Bild auf Seite 11

Zutaten für 1 Torte (ca. 21 cm Ø).
Ergibt 8 Stücke

BITTE BEACHTEN: TORTE INSGES. 2 STUNDEN KALT STELLEN
100 g weiche Butter
50 g Puderzucker, 1 Eigelb
210 g Mehl, 7 Blatt helle und 2 Blatt rote Gelatine
250 ml Milch, Mark von 2 Vanilleschoten, 3 Eier, Salz
50 g Zucker, 100 g Schlagsahne, 3 reife Pfirsiche
200 ml Pfirsichsaft
250 g TK-Himbeeren
Himbeeren zum Garnieren

1. Butter, Zucker, Eigelb, 200 g Mehl zum glatten Teig verkneten. In Folie 30 Minuten kalt stellen.

2. Backofen auf 180 Grad heizen. Teig auf bemehlter Fläche ca. 5 mm dünn ausrollen, mit Hilfe eines Tortenrings rund ausstechen. Teigboden samt Ring auf einem mit Backpapier belegten Blech in 10 Minuten goldbraun backen, abkühlen. Ring nicht entfernen.

3. 4 Blatt weiße Gelatine 5 Minuten in kaltes Wasser legen. Milch und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Eier trennen. Eigelbe mit Vanillemilch in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad leicht dickflüssig rühren. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Abkühlen.

4. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Sahne steif schlagen, samt Eischnee unter die kalte Sauce heben. Creme auf den Tortenboden gießen, 1 Stunde kalt stellen.

5. Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. 5 Minuten im Pfirsichsaft köcheln. Pfirsichwürfel herausheben, abgekühlt auf der Creme verteilen. Übrige weiße Gelatine (3 Blatt) 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken, im warmen Saft auflösen. Saft kalt rühren, über die Pfirsiche in den Ring gießen. Torte erneut 1 Stunde kalt stellen.

6. Rote Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. TK-Beeren aufkochen, durch ein Sieb streichen, Gelatine darin auflösen. Guss auf den gelierten Pfirsichsaft gießen, im Kühlschrank fest werden lassen. Ring mit einem heißen Messer von der Torte lösen. Torte mit frischen Himbeeren garnieren. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 375 kcal/1580 kJ
41 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 19 g Fett

Melonentorte

Im Titelbild und kleines Bild oben

Zutaten für 1 Torte (18 cm Ø).
Ergibt 8 Stücke

100 g weiche Butter
50 g Puderzucker, 1 Eigelb
200 g Mehl, 1 sehr reife Cavaillon-Melone, 5 Blatt helle Gelatine, 4 Eier, 100 g Zucker
300 ml Champagner oder Sekt
Salz, 50 g Crème double
2 EL helles Tortenguss-Pulver

1. Butter, Puderzucker, Eigelb, Mehl zum glatten Teig verkneten. In Folie 30 Minuten kühlen.

2. Melone halbieren, Kerne herauskratzen. Mit dem Kugelausstecher einige Bällchen ausstechen. Übriges Fruchtfleisch herauslösen, im Mixer pürieren (ca. 400 ml Püree). Ofen auf 180 Grad heizen. Teig auf bemehlter Fläche 5 mm dünn ausrollen, mit Tortenring ausstechen. Samt Ring auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen, Ring nicht entfernen.

3. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelbe mit 50 g Zucker und Champagner oder Sekt in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad dickschaumig schlagen. Gelatine ausdrücken, im Schaum auflösen. Abnehmen, Creme kalt schlagen.

4. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei übrigen Zucker einrieseln lassen. Eischnee und Creme double unterheben. Ein Drittel der Creme auf dem gebackenen Boden glatt verstreichen. Torte für 10 Minuten ins Gefrierfach stellen, Creme anstocken lassen.

5. Die Hälfte des Melonenpürees mit 1 EL Gusspulver im Topf verrühren, aufkochen, zügig auf die feste Creme im Ring verteilen, abkühlen lassen. Ein weiteres Drittel der Champagner-Mousse auf der Melonenschicht glatt verstreichen. Ins Gefrierfach stellen, in 10 Minuten anstocken lassen.

6. Mit übrigem Püree ebenso verfahren. Restliche Mousse darauf geben, Torte 2 Stunden kühl stellen. Ring entfernen, mit ausgestochenen Melonenkugeln (evtl. bunte Kugeln verschiedener Melonensorten in unterschiedlicher Größe wie auf dem Foto) garnieren.

Pro Stück: 375 kcal/1580 kJ
42 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 17 g Fett

Süße Hinterglas-Bäckerei



Erdbeer-Käsesahne-Torte

Von der Unter- bis zur Oberschicht ein Gedicht – wie der beliebte Namensvetter.
Rezept auf Seite 20

Berühmte Torten-Originale mal ganz originell, als Ansichtssachen im Glas serviert. Der Vorteil dieses Kleinformats: Sie haben großartige Desserts, die perfekt portioniert sind



Schwarzwälder Kirschtorte

Süße und sahnige Verführung auf jeder Etage – wie beim großen Vorbild. Rezept auf Seite 20

Noch ein Glas Torte, bitte...





Zwetschgen-Datschi

Wiedererkannt? Der Pflaumenklassiker im modernen Outfit – mit Brioche und Streusel-Cracker. Rezept auf Seite 20

Bienenstich

Der bekannte Evergreen, exquisit und neu arrangiert: mit Amaretto und Mandelkrokantblättern. Rezept auf Seite 22



Sachertorte

Das Wiener Original wird in die ganze Welt verschickt. Die Variation im Glas – mit Aprikosenkompott – kann sich auch überall sehen lassen.
Rezept auf Seite 22



1



2



3

TORTEN-KLASSIKER ALS DESSERT

Sie sind bestens bekannt, aber so haben Sie sie bestimmt noch nie erlebt – portionsweise zum Löffeln aus dem Glas

1 Erdbeer-Käsesahne-Torte

Bild auf Seite 16

Zutaten für ca. 8 Portionen

BITTE BEACHTEN: CREME 1 STUNDE KALT STELLEN

FÜR DEN BISKUIT
2 Eier
Mark von 1 Vanilleschote
80 g Puderzucker
1 EL Zucker, 75 g Mehl

AUSSERDEM
2 Blatt Gelatine
Saft von 2 Limetten
Mark von 1 Vanilleschote
100 g Zucker
250 g Magerquark
150 g Schlagsahne
500 g reife Erdbeeren
50 g Puderzucker
ca. 75 ml Grand Marnier zum Beträufeln

1. Backofen auf 180 Grad heizen. Für den Biskuit die Eier trennen. Die Eigelbe mit Vanillemark und 2 EL Puderzucker schaumig schlagen. Die Eiweiße mit Zucker zu steifem Schnee schlagen, dann abwechselnd mit dem Mehl unter die Eigelbmasse heben.

2. Biskuitmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und etwa 20 Tupfen mit 3-5 cm Ø auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Die Biskuit-Tupfen mit dem restlichen Puderzucker großzügig bestäuben und im Ofen bei 180 Grad etwa 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Limettensaft mit Vanillemark und Zucker erhitzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Saftmasse unter den Quark rühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Die Creme 1 Stunde kalt stellen.

4. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren mit Puderzucker mischen.

5. Biskuit-Tupfen mit dem Grand Marnier beträufeln. Je 2 Biskuit-Tupfen mit abgestochenen Nocken von der Käsesahne in die Gläser füllen. Die Erdbeeren samt dem inzwischen gezogenen Saft darauf verteilen.

Pro Portion: 350 kcal/1470 kJ
51 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 10 g Fett

2 Schwarzwälder Kirschtorte

Bild auf Seite 17

Zutaten für ca. 8 Portionen

FÜR DEN SCHOKO-KUCHEN
100 g Zartbitter-Schokolade
100 g Butter, 3 Eier
50 g Zucker
100 g brauner Zucker
Salz, 50 g Mehl
1 EL Kakaopulver

FÜR DAS KIRSCHRAGOUT
400 g TK-Kirschen
50 g Zucker, 100 ml Rotwein
250 ml Kirschsaft
2 Zimtstangen
Mark von 1 Vanilleschote
abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
1 EL Speisestärke
1-2 EL Kirschgeist

FÜR DIE CREME
250 g Schlagsahne
50 g Zucker, 2-3 EL Kirschgeist
100 g Crème fraîche
Schokospäne und Kirschen zum Garnieren

1. Kirschen für das Ragout auftauen lassen. Für den Schokoladenkuchen Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein tiefes Backblech (ca. 30 x 30 cm) mit Backpapier auslegen. Eier mit Zucker, braunem Zucker und einer Prise Salz in etwa 5 Minuten cremig-schaumig schlagen. Dann die flüssige Schokoladen-Butter-Mischung darunter rühren. Mehl mit Kakao mischen und unterheben.

3. Teig in das vorbereitete Backblech gießen, Teig glatt streichen und im Ofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit für das Kirschragout in einer Pfanne den Zucker hellbraun karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen, Kirschsaft zufügen und mit Zimt, Vanillemark und Zitronenschale auf die Hälfte der ursprünglichen Menge einkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die köchelnde Sauce damit binden. Aufgetaute Kirschen in die Sauce geben. Das Ragout mit Kirschgeist verfeinern, dann abkühlen lassen.

5. Für die Creme die Sahne mit Zucker steif schlagen. Kirschgeist und Crème fraîche unterrühren.

6. Aus dem Schoko-Kuchen Kreise in Größe der Gläser ausstechen und diese abwechselnd mit der Sahnecreme und dem Kirschragout in die Gläser füllen. Mit Creme abschließen. (Oder nach Belieben Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und dekorativ aufspritzen, siehe Foto). Dessert mit Schokospänen und frischen Kirschen garnieren.

Pro Portion: 595 kcal/2500 kJ
56 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 37 g Fett

3 Zwetschgen-Datschi

Bild auf Seite 18, links

Zutaten für ca. 10 Portionen

FÜR DIE BRIOCHE-WÜRFEL
20 g Hefe (ca. ½ Würfel)
50 ml lauwarme Milch
300 g Mehl und Mehl zum Arbeiten, 40 g Zucker, Salz
2 Eier und 2 Eigelb
50 g weiche Butter und Butter für das Blech

FÜR DIE STREUSELBLÄTTER
150 g Mehl, 75 g Zucker
75 g kalte Butter
1 Strudelteigblatt (Fertigprodukt; aus dem Kühlregal)
50 g flüssige Butter
Puderzucker zum Bestäuben

FÜR DIE ZWETSCHGEN
25-30 reife Zwetschgen (ersatzweise aufgetaute TK-Zwetschgen)
50 g Butter, 75 g Zucker
3 EL Zwetschgengeist
ca. 200 g Schlagsahne

1. Für die Brioches Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und darin auflösen. 50 g Mehl und die Hälfte des Zuckers zufügen und zu einem Vorteig verrühren. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

2. Vorteig mit restlichem Mehl, übrigem Zucker sowie 1 Prise Salz, Eiern, Eigelben und weicher Butter zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Diesen wiederum zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

3. In der Zwischenzeit für die Streuselblätter Mehl mit Zucker und Butter zu krümeligen Streuseln kneten. Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Streusel gleichmäßig

Fortsetzung auf Seite 22

TORTEN-KLASSIKER ALS DESSERT

Fortsetzung von Seite 20



4



5

darauf verteilen und im Ofen bei 200 Grad in etwa 10 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und in ca. 10 Stücke brechen.

4. Backofen auf 180 Grad schalten. Hefeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen und auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen. Hefeteig im Ofen etwa 30 Minuten backen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen, abkühlen lassen, dann in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

5. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwetschgen zufügen und darin anbraten. Dabei mit Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Mit Zwetschgengeist ablöschen.

5. Sahne halb steif schlagen. Brioche-Würfel in Gläser verteilen, Zwetschgen darauf geben. In jedes Glas einen großzügigen Löffel Sahne geben, darauf je 1 Streuselblatt setzen. Dessert servieren.

Pro Portion: 485 kcal/2040 kJ
57 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 24 g Fett

4 Bienenstich

Bild auf Seite 18, rechts

Zutaten für ca. 10 Portionen

FÜR DEN HEFETEIG
20 g Hefe (ca. ½ Würfel)
50 ml lauwarme Milch
310 g Mehl, 50 g Zucker
Salz, 2 Eier und 2 Eigelb
60 g weiche Butter
FÜR DIE FÜLLUNG
1 Vanilleschote
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
500 ml Milch
75 g Puderzucker
150 g Schlagsahne
FÜR DIE MANDELBLÄTTER
125 g Zucker
Saft von 1 Orange
50 g Butter
40 g Mehl
60 g gehackte Mandeln
ca. 75 ml Mandellikör (z.B. Amaretto) zum Beträufeln

1. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und darin auflösen. 50 g Mehl und die Hälfte des Zuckers zufügen und zu einem Vorteig verrühren. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Vorteig mit 250 g Mehl, übrigem Zucker für den Teig (25 g) sowie 1 Prise Salz, Eiern, Eigelben und 50 g weicher Butter zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Diesen wiederum zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen.

2. Für die Füllung Mark der Vanilleschote herauskratzen. Pudding nach Packungsangabe mit Milch, Puderzucker und Vanillemark zubereiten. Vanilleschote mitkochen lassen und nach dem Kochen entfernen. Creme abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, unter die Creme heben.

3. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Hefeteig auf einer mit übrigem Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen, auf ein mit übriger Butter bestrichenes Blech legen. Im heißen Ofen etwa 30 Minuten backen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit für die Mandelblätter Zucker mit Orangensaft und Butter mischen und so lange kochen, bis das Ganze leicht sirupartig wird. Mehl und gehackte Mandeln einrühren und die Masse abkühlen lassen. Backofen auf 200 Grad heizen.

5. Mit angefeuchteten Händen aus der Krokantmasse 10 kleine Kugeln formen und auf einem mit Backpapier belegten Blech flach drücken. Im heißen Backofen bei 200 Grad backen, bis die Plätzchen goldbraun geworden sind. Blätter abkühlen lassen.

6. Aus dem Hefeteigboden Kreise in Größe der Gläser ausstechen. Teigkreise mit etwas Likör beträufeln und abwechselnd mit der Vanillecreme in die Gläser füllen. Abschließend auf jedes Glas je 1 Mandelkrokantblatt geben.

Pro Portion: 485 kcal/2040 kJ
60 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 22 g Fett

5 Sachertorte

Bild auf Seite 19

Zutaten für ca. 8 Portionen

100 g Zartbitter-Schokolade
100 g weiche Butter
Mark von 1 Vanilleschote
4 Eier, 1 Prise Salz
100 g Zucker, 75 g Mehl
6 reife Aprikosen
150 g Gelierzucker (1:2)
Saft von 1 Zitrone und von ½ Orange
50 ml Rum
50 g Puderzucker
ca. 150 g Schlagsahne

1. Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter mit Vanillemark schaumig schlagen.

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe nach und nach unter die Buttercreme rühren, geschmolzene Schokolade ebenfalls unterrühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam abwechselnd mit dem Mehl unter die Schoko-Masse heben. Teig in ein tiefes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 20 x 20 cm) geben. Teig glatt streichen und im Ofen 20-25 Minuten backen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit Aprikosen waschen, halbieren, Steine entfernen. Die Aprikosenhälften in kleine Würfel schneiden, mit Gelierzucker, Zitronen- und Orangensaft in einen Topf geben und etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei öfter umrühren. Aprikosenkompott abkühlen lassen.

4. Rum mit 3-4 EL Wasser und Puderzucker verrühren. Sahne halb steif schlagen. Aus dem abgekühlten Schoko-Kuchen Kreise in Größe der Gläser ausstechen. Diese zuerst mit etwas Rum-Mischung tränken, dann abwechselnd mit dem Aprikosenkompott in die Gläser füllen. Mit Sahne und nach Belieben noch mit je 1 Schokoladenschild (siehe Tipp unten) garniert servieren.

Pro Portion: 475 kcal/2000 kJ
55 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 23 g Fett

Tipp: Wenn Sie die Torte im Glas wie auf dem Bild mit einem Sacher-Schokoladen-Schild garnieren möchten, streichen Sie einfach flüssige Schokolade dünn auf eine Folie. Legen Sie diese für etwa 30 Minuten in das Gefrierfach und brechen Sie dann die Schokolade in passend große Stücke. Anschließend mit flüssiger weißer Schokolade die Schoko-Stücke mit dem Wort „Sacher" beschriften. Sie können aber auch die Namen Ihrer Gäste oder Ihrer Familienmitglieder draufschreiben.

Comeback für eine süße Rolle

Lange war sie aus der Mode. Jetzt ist Omas Biskuitroulade wieder ein gern gesehener Gast: luftig-leichter Teig mit himmlischer Creme und aromatischen Früchten – ein echtes Sahnestückchen zum Verwöhnen



Biskuitrolle mit Aprikosen und Amarettocreme

Diese Streifen machen zwar nicht schlank – aber wer will bei so viel Genuss schon auf die Linie achten? Rezept auf Seite 27

So machen Sie die Rolle perfekt

Damit das gute Stück gelingt – ein Schau-Spiel in neun Bildern



Eiweiße und Eigelbe trennen und in jeweils eine Schüssel geben



Eiweiße mit dem Mixer steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen



Eigelbe mit dem Rührbesen cremig rühren. Mehl & Stärke untermischen



Eischnee nach und nach unter die Eigelbmischung ziehen



Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse darauf verteilen



Ein sauberes Küchentuch ausbreiten und mit Puderzucker bestreuen



Den gebackenen Biskuit aufs Tuch stürzen und das Papier abziehen



Die Creme mit einem Spatel gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen



Erdbeeren darauf geben und den Biskuit mit Hilfe des Tuchs einrollen



Biskuitroulade mit Erdbeeren und Basilikumcreme

Schön, wenn dem luftigen Biskuit etwas dazwischenkommt. In diesem Fall eine Füllung mit raffiniertem Aroma.
Rezept auf Seite 27

Stückchenweise purer Genuss

Für eine Nebenrolle viel zu schade



Schoko-Biskuitrolle
mit Bananen und Kirschcreme

Allein ihr Duft garantiert schon einen gelungenen Auftritt und ihr Geschmack sorgt für Applaus. Rezept auf Seite 27



1



2



3

BISKUITROULADEN

Luftig-lockerer Teig und eine himmlisch zarte Cremefüllung mit frischen Früchten – zwei gute Gründe, sie zu lieben

1 Biskuitrolle mit Aprikosen und Amarettocreme

Bild auf Seite 23

Zutaten für 1 Roulade (8 Stücke)

BITTE BEACHTEN: MUSS 1 STUNDEn KÜHL STEHEN
4 Eier sowie 3 Eigelb für die Creme, 4 EL Zucker, Salz
3 EL Mehl, 3 EL Speisestärke
1 EL Kakaopulver, Puderzucker, 4 Blatt Gelatine
75 ml Amaretto, 100 g Puderzucker, 250 g Mascarpone
4 Aprikosen, 150 g Schlagsahne

1. Backofen auf 200 Grad heizen. 4 Eier trennen. 4 Eiweiße mit 2 EL Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. 4 Eigelbe mit restlichem Zucker schaumig schlagen. Mehl und Stärke mischen, zur Eigelbmasse sieben. Ein Drittel vom Eischnee unterrühren. Übrigen Eischnee behutsam unterheben.

2. Die Hälfte vom Biskuit abnehmen, Kakao drübersieben, unterrühren. Hellen Teig in Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle geben. In gleichmäßigem Abstand dünne Bahnen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen (siehe Tipp). Übrige Biskuitmasse ebenfalls in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und zwischen die hellen Teigstreifen dunkle Teigbahnen spritzen. Gestreiften Biskuit im Ofen etwa 10 Minuten backen. Biskuit auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen (Backpapier nach oben).

3. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Übrige Eigelbe mit Amaretto und Puderzucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken, im warmen Eigelbschaum auflösen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Mascarpone unterrühren. Creme im Kühlschrank erkalten lassen.

4. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und klein würfeln.

5. Sahne steif schlagen, unter die Creme heben. Backpapier vom Biskuit abziehen. Creme auf den Biskuit streichen, Aprikosen darauf verteilen. Biskuit einrollen, 2 Stunden kühl stellen. Roulade mit etwas Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 365 kcal/1540 kJ
31 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 21 g Fett

Tipp: Damit die Streifen gleichmäßig werden, auf der Unterseite eines Stückes Backpapier eine Fläche von 30 x 25 cm markieren. Diagonal über diese Fläche 1-2 cm breite Streifen aufzeichnen. An diesen Streifen kann man dann mit dem Spritzbeutel entlangfahren.

2 Biskuitroulade mit Erdbeeren und Basilikumcreme

Bild auf Seite 25

Zutaten für 1 Roulade (8 Stücke)

BITTE BEACHTEN: MUSS 2 STUNDEN KÜHL STEHEN
4 Eier, 4 EL Zucker, Salz
3 EL Mehl, 3 EL Speisestärke
Puderzucker, 4 Blatt Gelatine
Saft und abgeriebene Schale von 2 Limetten (unbehandelt)
50 g Puderzucker
6-8 Zweige Basilikum
250 g Magerquark, 250 g Erdbeeren, 200 g Schlagsahne

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers und 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit übrigem Zucker schaumig schlagen. Mehl und Stärke mischen, zur Eigelbmasse sieben. Ein Drittel vom Eischnee zufügen, alles glatt rühren. Restlichen Eischnee behutsam unterheben.

2. Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen in etwa 10 Minuten backen. Biskuit auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen (Backpapier ist oben).

3. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Limettensaft und -schale zusammen mit dem Puderzucker unter Rühren erhitzen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Saftmischung auflösen. Etwas abkühlen lassen. Basilikum abbrausen und trockenschütteln. Blätter abzupfen, mit dem Quark und der Gelatinemischung in einem Mixer fein pürieren. In eine Schüssel umfüllen, etwa 30 Minuten kühl stellen.

4. Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen und klein würfeln.

5. Sahne steif schlagen, behutsam unter die angelierte Quarkmasse heben. Papier vorsichtig vom Biskuit abziehen. Quarkcreme 1 cm dünn aufstreichen, die Erdbeeren gleichmäßig aufstreuen. Biskuit einrollen, 2 Stunden kühlen. Roulade mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 230 kcal/970 kJ
22 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 11 g Fett

3 Schoko-Biskuitrolle mit Bananen und Kirschcreme

Bild auf Seite 26

Zutaten für 1 Roulade (8 Stücke)

BEACHTEN: 2 STD. KÜHLEN
4 Eier, 4 EL Zucker, Salz
3 EL Mehl, 5 EL Kakaopulver
2 EL Speisestärke, Puderzucker, 250 g reife Kirschen
150 ml Kirschsaft
5 Blatt Gelatine, 2 Bananen
Saft von ½ Zitrone
150 g Schlagsahne
100 g Crème fraiche
2-3 EL Kirschgeist

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers und 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Mehl mit 3 EL Kakao und Stärke mischen, zum Eigelbschaum sieben. Ein Drittel vom Eischnee darunter rühren. Restlichen Eischnee behutsam unterheben.

2. Biskuitmasse etwa 1 cm dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen etwa 10 Minuten backen. Biskuit auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen, so dass das Backpapier oben ist.

3. Kirschen waschen, entstielen, entsteinen, mit dem Kirschsaft in einem Topf 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Anschließend in einem Mixer fein pürieren. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im noch heißen Kirschpüree auflösen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

4. Bananen schälen, klein würfeln und mit Zitronensaft mischen. Sahne steif schlagen, zusammen mit der Crème fraîche unter das leicht gelierte Kirschpüree heben.

5. Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen. Biskuit gleichmäßig mit Kirschgeist beträufeln, Kirschcreme ca. 1 cm dünn darauf streichen. Bananenwürfel gleichmäßig darauf streuen. Biskuit einrollen und für 2 Stunden kühl stellen. Die Roulade mit dem restlichen Kakaopulver bestäuben.

Pro Stück: 265 kcal/1120 kJ
27 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 14 g Fett

Zubehör für Zuckerbäcker

Damit Sie für Traum-Torten und köstliche Kuchen bestens gerüstet sind: die wichtigsten Helfer aus Edelstahl, Silikon und buntem Kunststoff. Wahre Schmuckstücke für die Küche, die jeden Handgriff erleichtern

1 Muster-Rolle
Mit dem Gitterschneider kann man hübsche Muster in den Teig ritzen und z.B. Rauten für eine Linzer Torte ausschneiden (20 cm, Birkmann, um 8 €)

2 Schüttelsieb
Mit Hilfe einer Spezial-Mechanik werden Mehl und Puderzucker im Schüttelsieb aus Edelstahl gleichmäßig und ganz fein gesiebt. Spülmaschinenfest (Städter, um 3 €)

3 Silikon-Pinsel
Verliert beim Einfetten garantiert keine Haare und ist besonders hygienisch, weil er in die Spülmaschine darf (Kaiser, um 5 €)

4 Teiglöffel
Mit seinem Schäufelchen befördert er Teig gekonnt aus der Schüssel in die Backform (Kaiser, um 7,50 €)

5 Tortenring
Er gibt Füllungen auf Tortenböden, die noch fest werden müssen, perfekten Halt. Danach abnehmen (Kaiser, um 13 €)

6 Teigschaber
Der Mini-Spatel liegt gut in der Hand. Mit seiner Hilfe gelangt auch noch der letzte Teigrest in die Backform (Städter, um 1 €)

7 Flache Waage
Die digitale Küchenwaage ist extrem flach (17 mm), die Wiegeplattform aus Sicherheitsglas ist abnehmbar und daher leicht zu reinigen (Soehnle, um 45 €)

8 Designer-Waage
Diese moderne Waage funktioniert nach dem klassischen Prinzip: Auf der Skala die gewünschte Menge einstellen und so lange z.B. Zucker in die Schale füllen, bis die Waage im Gleichgewicht ist (mayerundthiele, um 190 €)

9 Backlöffel
Klassische Form, aber aus Silikon, das besonders leicht zu reinigen ist. Ein Metallkern macht den Löffel stabil (Kaiser, um 4,50 €)

10+11+12
Winkel-Paletten
Sie werden auch Glasurmesser genannt, weil sich mit ihnen z.B. Füllungen und Kuvertüren gut auftragen und glatt streichen lassen – aber auch der Teig. Der Knick ist hilfreich, weil man dadurch sogar in Backformen, tiefen Blechen oder Tortenringen arbeiten kann, ohne anzuecken. Wohl dem, der diese Helfer in verschiedenen Größen hat: Der kleinste ist mit 9 cm Länge besonders handlich beim Bestreichen von Törtchen (Städter, um 8 €). Die mittlere Größe lässt sich auch von ungeübten Tortenbäckern leicht führen (Kaiser, um 7 €). Und wer den Dreh raus hat, verwendet die große Profi-Palette (Städter, ab 10 €)

13 Tester-Set
Ist der Kuchen schon fertig? Mit den Testnadeln einfach reinpiksen. Klebt Teig dran, braucht er noch ein bisschen. In zwei Längen – für hohe und flache Backwerke (Städter, um 6 €)

14 Tolle Rolle
Kleine Backblechrolle mit Silikonbeschichtung. Da klebt nichts fest. Und man kommt damit prima bis an den Rand des Blechs (Städter, um 14 €)

15 Teigspatel
Ideal zum Durchkneten von Mürbeteig auf der Arbeitsfläche. Der Spatel wird auch Geizhals genannt. Denn mit ihm kann man immer wieder die Reste zusammenschaben (Kaiser, um 5,50 €)

Bezugsadressen auf Seite 67


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

rühren und Kneten in farbe



1 Schüssel
Zum Abmessen und Rühren: stabile Schüssel aus Melamin, einem Kunststoff, der bis 150 Grad hitzebeständig ist. Mit Mess-Skala auf der Innenseite. Bis 2,8 l Inhalt (zak! designs, um 12 €)

2-4 Garnier-Set
Damit verzieren Profis ihre Kunstwerke: Garnierspritze mit 7 Tüllen, die gut in der Hand liegt (Städter, um 25 €)

5 Rührschüsseln
Die haften gut auf der Arbeitsplatte und lassen sich leicht verstauen, weil sie stapelbar sind (zak! designs, Set um 20 €)

6+7 Tortenheber
Ideale Helfer, um Torten aus der Springform auf die Servierplatte zu hieven. Der runde ist aus Aluminium (28 cm Ø, Kaiser, um 9 €). Der eckige aus Edelstahl hat einen praktischen Griff (35x25 cm, Birkmann, um 13 €)

8 Teigrolle
Dank der Silikon-Beschichtung bleibt nichts haften. Gut, wenn man Teig auf dem Blech ausrollt: Die Griffe lassen sich hochklappen (Städter, um 40 €)

9 Kammschaber
Für hübsche Wellen- und Zackenmuster auf der Creme oder in der Glasur (Städter, 2-teiliges Set, um 6 €)

10 Teiglöffel
Das ist das Gute an Ecken und Kanten: Man holt damit das Letzte aus der Schüssel. Löffel mit Loch machen die Masse beim Rühren schön luftig. Aus bruchsicherem Melamin (Kuhn Rikon, um 4 €)

Bezugsadressen auf Seite 67

Eiskalte Schönheiten



Eisbombe Alaska

Außen heiß, innen kühl – eine reizvolle Mischung. Rezept auf Seite 36

Für sie legt man sich gern ein wenig ins Zeug. Denn sie sehen einfach hinreißend aus und ihr zarter Schmelz betört die Sinne. Kein Wunder, dass alle große Augen machen, wenn Sie bei nächster Gelegenheit eine dieser Beauties präsentieren





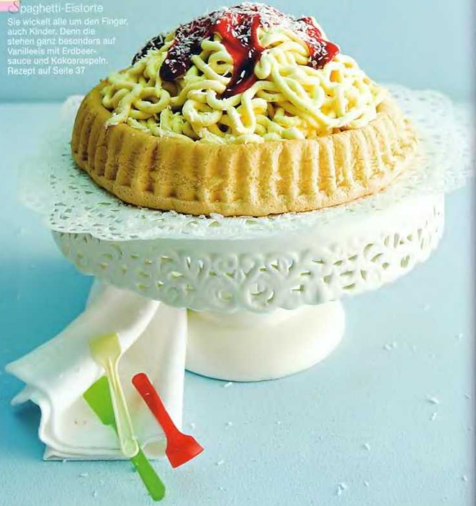
Aprikosen-Rosmarin-Eistorte

Sie besticht mit südländischem Charme, hat eine interessante, leicht herbe Note. **Rezept auf Seite 36**

Kirsch-Eistorte

Ein wahres Herzchen, doch nicht ganz ohne: Sie hat am Kirschlikör genippt... **Rezept auf Seite 36**

So cool und unwiderstehlich



Spaghetti-Eistorte

Sie wickelt alle um den Finger, auch Kinder. Denn die stehen ganz besonders auf Vanilleeis mit Erdbeersauce und Kokosraspeln.
Rezept auf Seite 37



Geeiste Orangen-Charlotte

Einfach umwerfend – Augen zu und ungeniert genießen! Rezept auf Seite 37


1


2


3

EISTORTEN

Wenn es draußen heiß ist, bringen sie die willkommene Abkühlung – und schmecken auch noch unwiderstehlich

1 Eisbombe Alaska

Bild auf Seite 32

Zutaten für 1 Eisbombe (15 cm Ø). Ergibt 8 Stücke

BITTE BEACHTEN: MUSS 2-3 STUNDEN GEFRIEREN
2 Eier, 3 Eiweiß, 50 g Zucker
40 g Mehl, 20 g Speisestärke
2 EL Kakaopulver, Fett für die Form, je ca. 400 g Schokoladen-, Vanille- und Erdbeer-Eiscreme (Fertigprod.), 1 Prise Salz, 100 g Puderzucker

1. Backofen auf 180 Grad heizen. 2 Eier mit Zucker in einer Schüssel in 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl mit Stärke und Kakao mischen, zur Eiermasse sieben, unterheben. Biskuit in gefettete Tarte-Form (15 cm Ø) füllen, im Ofen ca. 10 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.

2. Schoko-Eis gleichmäßig in eine Eisbomben-Form (ersatzweise in eine halbrunde Glas- oder Metallschüssel) streichen. Form 30 Minuten ins Gefrierfach stellen. Herausnehmen, Vanille-Eis hineinstreichen. Wieder für 30 Minuten ins Gefrierfach geben. Eisbombe mit Erdbeer-Eis füllen und mit dem entsprechend groß ausgestochenen Biskuitboden bedecken. Torte 1-2 Stunden ins Gefrierfach stellen.

3. Eiweiße mit Salz steif schlagen, dabei langsam Puderzucker einrieseln lassen. Masse weiterschlagen, bis sie dickcremig ist.

4. Eisbombe aus der Form auf eine Platte stürzen, rundum mit der Eischneemasse einstreichen. Mit einem Flambierbrenner bräunen oder unter dem heißen Backofen-Grill kurz übergrillen.

Pro Stück: 335 kcal/1410 kJ
56 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 8 g Fett

2 Aprikosen-Rosmarin-Eistorte

Bild auf Seite 33, links

Zutaten für 1 Kastenform (20 cm). Ergibt 8 Stücke

BITTE BEACHTEN: MUSS 8-9 STUNDEN KÜHLEN
500 g Schlagsahne
150 g Zucker, 3 Rosmarinzweige, 3 Eier und 2 Eigelb
4 reife Aprikosen
50 g Puderzucker, 50 ml Weißwein, 1 TL Speisestärke
2 Passionsfrüchte
100 ml Passionsfruchtsaft
100 g Vollmilch-Schokolade
50 g Amaretti (ital. Kekse)

1. Sahne, Zucker und grob zerkleinerten Rosmarin zusammen aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

2. Eier und Eigelbe in eine Schüssel geben, Rosmarinsahne durch ein Sieb dazugießen. Alles miteinander verrühren und über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse eine cremig-dickflüssige Konsistenz hat. Dann zugedeckt im Kühlschrank 4-5 Stunden durchziehen lassen.

3. Inzwischen Aprikosen halbieren, Steine entfernen. Hälften in Stücke schneiden, mit Puderzucker und Wein in einen Topf geben und 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Dann alles in einem Mixer fein pürieren. Aprikosenpüree in eine mit Folie ausgekleidete Kastenform gießen, ins Tiefkühlfach stellen, anfrieren lassen.

4. Erkaltete Rosmarinsahne mit dem Handrührgerät in etwa 5 Minuten aufschlagen, bis sie eine cremig-feste Konsistenz aufweist. Parfait-Masse auf das angefrorene Aprikosenpüree verteilen, weitere 4 Stunden tiefkühlen.

5. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Passionsfrüchte halbieren, das Innere mit einem Löffel herauskratzen und mit dem Passionsfruchtsaft in einen Topf geben. Einmal aufkochen lassen und mit etwas angerührter Stärke leicht binden. Sauce warm halten.

6. Schokolade in Stücke brechen, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Amaretti in die flüssige Schokolade bröseln, untermischen. Mischung gleichmäßig etwa 1 cm dick auf das gefrorene Rosmarinparfait verteilen. Glatt streichen und fest werden lassen.

7. Parfait aus der Form auf eine Platte stürzen, Folie entfernen. Lauwarme Passionsfruchtsauce über die Torte gießen, servieren.

Pro Stück: 440 kcal/1850 kJ
44 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 26 g Fett

3 Kirsch-Eistorte

Bild auf Seite 33, rechts

Zutaten für 1 Eistorte (20 cm Ø). Ergibt 8 Stücke

BITTE BEACHTEN: MUSS 4 STUNDEN GEFRIEREN
400 g frische reife Kirschen
150 ml Kirschsaft
3 Blatt Gelatine
2 Eier
50 g Zucker
40 g Mehl
20 g Speisestärke
Fett und Mehl für die Form
250 g Schlagsahne
150 g Crème fraîche
3 EL Maraschino-Likör

1. Kirschen waschen, putzen, entsteinen, mit Saft in einem Topf 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Im Mixer fein pürieren.

2. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in dem noch heißen Kirschpüree auflösen. Vollständig im Kühlschrank auskühlen lassen.

3. Backofen auf 180 Grad heizen. Eier mit Zucker in eine Schüssel geben, in etwa 5 Minuten mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl mit Stärke mischen, zum Eischaum sieben und unterheben. Biskuit in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Herzform (ersatzweise in eine runde Springform mit 20 cm Ø) füllen und im Ofen etwa 10 Minuten backen. Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

4. Sahne steif schlagen. Das leicht gelierte Kirschpüree aus dem Kühlschrank nehmen, mit Crème fraîche und Likör glatt rühren. Sahne behutsam unterheben.

5. Kirsch-Parfait-Masse in die mit Folie ausgelegte Herzform (ersatzweise in die runde Springform mit 20 cm Ø) füllen, glatt streichen. Biskuitboden darauf setzen. Die Torte für mindestens 4 Stunden in das Gefrierfach stellen.

6. Eistorte aus der Form auf eine Platte stürzen und nach Belieben am Rand mit gehobelter Schokolade oder mit Mandelblättchen etc. garnieren. Evtl. noch mit etwas Kirschragout garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Pro Portion: 285 kcal/1200 kJ
23 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 19 g Fett

Tipp: Einen fertig gekauften Biskuit verwenden und diesen in die entsprechende Größe schneiden.





4 Spaghetti-Eistorte

Bild auf Seite 34

Zutaten für 1 Eistorte (20 cm Ø). Ergibt 8 Stücke

4 Eier, 100 g Zucker
100 g Mehl, 3 EL Speisestärke
Fett und Mehl für die Form
ca. 800 g Vanille-Eiscreme (Fertigprodukt)
250 g reife Erdbeeren
50 g Gelierzucker (1:2) oder normaler Zucker
Kokosraspel zum Bestreuen

1. Backofen auf 180 Grad heizen. Eier und Zucker in einer Schüssel in ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke mischen, zum Eierschaum sieben, unterheben. Biskuit in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Tarte-Form (ersatzweise in eine runde Springform mit 20 cm Ø) füllen und im Ofen etwa 15 Minuten backen. Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

2. Die Hälfte der Eiscreme kugelförmig auf dem Biskuit verteilen und etwa 30 Minuten in das Gefrierfach stellen. Dann immer wieder ein wenig von der restlichen Eiscreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und lange „Spaghetti" auf die Torte spritzen. (Dies ist etwas mühsam, weil das Eis schnell schmilzt. Deshalb immer nur eine kleine Menge Eis in den Spritzbeutel geben.) Zwischendurch die Torte immer wieder ins Gefrierfach stellen.

3. Erdbeeren mit Zucker in einem Mixer fein pürieren und über die Spaghetti-Eistorte gießen. Mit Kokosraspeln bestreut servieren.

Pro Portion: 200 kcal/840 kJ
29 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 6 g Fett

Tipp: Anstelle eines Spritzbeutels mit kleiner Lochtülle können Sie für die Eis-„Spaghetti" auch eine – gut vorgekühlte – Kartoffelpresse verwenden.

5 Geeiste Orangen-Charlotte

Bild auf Seite 35

Zutaten für 1 Charlotte (20 cm Ø). Ergibt 8 Stücke

BITTE BEACHTEN: MUSS 6-7 STUNDEN GEFRIEREN
FÜR DIE LÖFFELBISKUITS
2 Eier, Mark von 1 Vanilleschote, 80 g Puderzucker
1 EL Zucker, 75 g Mehl
FÜR DIE CREME
5 Eigelb und 3 Eiweiß
150 ml Orangensaft
100 g Puderzucker
80 ml Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
250 g Schlagsahne
FÜR DIE GARNITUR
Filets von 2 Orangen

1. Backofen auf 180 Grad heizen. Für die Löffelbiskuits 2 Eier trennen. Die Eigelbe mit Vanillemark und 2 EL Puderzucker schaumig schlagen. Die Eiweiße mit Zucker zu steifem Schnee schlagen, abwechselnd mit dem Mehl unter die Eigelbmasse heben.

2. Biskuitmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, etwa 20 Löffelbiskuits auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. (Sie sollten so lang sein, wie der Rand der verwendeten Form hoch ist.) Biskuits mit restlichem Puderzucker großzügig bestäuben, im Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. (Haben Sie wenig Zeit, können Sie selbstverständlich auch fertige Löffelbiskuits verwenden.) Eine Springform (20 cm Ø) mit Folie auskleiden. Biskuits am Rand entlang aufrecht hineinstellen.

3. Für die Creme Eigelbe mit Saft und Puderzucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad in ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen. Likör unterrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Creme auf Eis kalt schlagen. Sahne steif schlagen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Eischnee und Sahne unter die Creme heben, in die Springform füllen. Restliche Löffelbiskuits auf die Creme drücken. Charlotte für 6-7 Stunden in das Gefrierfach stellen.

4. Torte auf eine Platte stürzen. Orangenfilets und evtl. in Grenadine eingelegte Orangenschalenstreifen (unbeh.) darauf verteilen.

Pro Portion: 340 kcal/1430 kJ
40 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 15 g Fett

Für alle fünf Eistorten-Rezepte gilt:
Torten vor dem Servieren etwa 5 Minuten antauen lassen. So sind sie beim Verzehren zwar noch gefroren, aber schon angenehm cremig und dadurch aromatischer.

Was aus Zucker werden kann

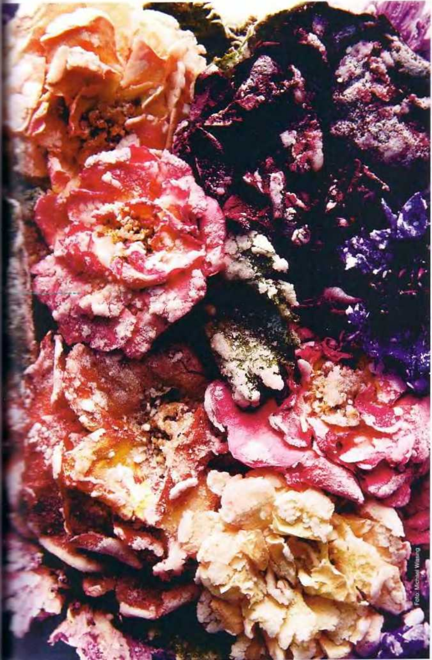


Ob die feinen Kristalle bernsteinfarben oder weiß funkeln, sich lose, als Würfel oder Hut präsentieren – eines ist sicher: Zucker versüßt unser Leben. Und er ist der Stoff, aus dem einige Zucker-Stars bezaubernde Kunstwerke komponieren

Visnja McMaster mit ihren einzigartigen Blüten-Träumen – das gewisse Etwas für Cocktails & Torten

Rosen, Veilchen und Gänseblümchen – im hauchfeinen Zuckerschleier blühen sie ewig. Die Erfinderin der einzigartigen Kandier-Methode ist Visnja McMaster. Geboren in Zagreb ließ sich die Kosmopolitin auf ihren Reisen von den Kandier-Verfahren aller Herren Länder inspirieren. Im Gegensatz zu den bekannten Methoden mit Zuckersirup oder Eiweiß behalten die McMaster-Blüten und -Blätter ihre natürliche Form, Farbe, das Aroma und den Duft. Kandiert wird, was die Saison gerade hergibt, und die süßen Farbtupfen begeistern mittlerweile schon die ganze Welt: Das Mailänder Gucci-Café verfeinert damit seine Gourmet-Kreationen, Schweizer Bars servieren Champagner mit Blüten-Arrangements, die Unesco in New York verteilt die bunte Pracht am Ende ihrer Veranstaltungen in kleinen Döschen – und wir dekorieren mit der zarten Blütenpracht unsere verführerischen Hochzeits-Muffins (Seite 51).





Süße Blumengrüße für zu Hause: Bei „Sweet Posy" können Sie Visnja McMasters essbare Zuckerblüten bestellen. Je nach Größe und Stückzahl kosten sie zwischen 6 und 30 €. Telefon: 07 21 / 7 91 96 99

Zucker ist ihre Leidenschaft

Schon mal süßen Käsekuchen mit Stilton oder mit Earl-Grey-Teeguss probiert? Wer Lust auf ungewöhnliche Kuchenkreationen hat, sollte mal im Münchener Coffeshop „Vee's" vorbeischauen. Hier bäckt die Chefin selbst – und das mit großer Leidenschaft. Die gebürtige Thailänderin Kusaya Vee Tismer liebt es, mit Rezepten zu spielen, sie auseinanderzunehmen und in immer neuen Kompositionen darzubieten. Ihre Liebe zur Zuckerkunst verdankt sie ihrer Tante aus Bangkok, die mit ihren süßen Schätzen Lebensmittelgeschäfte belieferte. Die Experimentierfreudigkeit entwickelte sie während ihres Physik-Studiums in den USA. Anfang der 90er-Jahre kam Vee nach Deutschland, wo sie mit ihrem Mann eine Kaffeerösterei gründete und den Coffeeshop eröffnete. „Backen ist wie Meditation", sagt sie. „Wenn der Duft von frischen Kuchen durchs Haus zieht, geht mir das Herz auf." Adresse: Vee's Kaffee & Bohnen, Frauenstraße 18 und Am Rindermarkt 17 in München.



Kuchen-Fee: Vee Tismer



Zuckerkünstler: Thomas Neulinger

Vier Dinge braucht der wahre Zuckerkünstler: Blasebalg, Herd, Fön und – Zucker. Der Rest ist Knowhow und das bekommt man in Thomas Neulingers internationaler Zuckerdekor-Schule in Obertraubling (Niederbayern). Der gelernte Konditormeister merkte schon während der Ausbildung, dass er sich mit dem süßen Stoff bestens verstand und wollte sein Wissen künftig weitergeben. Anfangs besuchten ihn nur Köche, Bäcker und Konditoren. Jetzt entdecken auch immer mehr Hobby-Bäcker ihr Händchen für süßes Dekor. In Drei- oder Fünf-Tage-Kursen erlernen Interessierte unter der Anleitung des Meisters die hohe Zuckerkunst. Sie funktioniert im Prinzip wie die Glasbläserei: Ausgangsform ist eine Zuckerkugel, die bei einer bestimmten Temperatur in die gewünschte Form gezogen wird. Kalte Luft macht die Figuren standfest, Pinsel und Lebensmittelfarbe sorgen für den richtigen Look. Vom schnäbelnden Schwanen-Pärchen bis zum Blüten-Stillleben ist vieles möglich. Anmeldung unter Telefon: 09401/51177.

Zuckersüßes von Meisterhand: Schwanen-Paar



Unser Maître empfiehlt



Eiskaffee MÖVENPICK Caramel Brûlée

Zutaten für 4 Genießer:

8 Kugeln MÖVENPICK Caramel Brûlée, 100 ml kalter Espresso, 50 g brauner Zucker, 50 ml Milch für den Milchschaum, 150 ml süße Sahne, 1 unbehandelte Orange, Schokokaffeebohnen für die Garnitur

Abgehobelte feine Streifen der Orangenschalen in einem Sirup aus braunem Zucker und etwas Wasser einlegen. Orange schälen und Filets für die Garnitur herausschneiden. Orangenschalen aus der Zuckerlösung nehmen, mit kaltem Espresso vermischen und auf die Gläser verteilen. 4 Kugeln Caramel Brûlée mit Sahne locker vermischen und auf den Espresso setzen. Milch leicht erwärmen, mit einem Milchschäumer einen Cappuccinoschaum quirlen und auf das Eis geben. Darauf dann jeweils eine Kugel Eis setzen. Mit Orangenschalen, Orangenfilets und Kaffeebohnen garnieren.



Aufforderung zum Naschen

Sind es nicht gerade die kleinen Versuchungen, denen wir so gerne nachgeben? Hier werden Sie gleich viermal auf originelle Art verführt



Eierlikör-Muffins

Überraschungs-Eier der Extraklasse mit dottergelbem Zuckerguss. Rezept auf Seite 45



Tiramisu-Spieße

Mundgerechte Stücke, die auf der Zunge zergehen: Mascarpone-Kaffee-Creme auf Löffelbiskuits. Rezept auf Seite 45

Knabbereien mit Phantasie





Süße Grissini

Farbenfroher Knabberspaß – mit Nüssen, Kokos, Schokolade und Liebesperlen. Pur oder in Mangocreme getaucht. Rezept auf Seite 45

Gefüllte Hippen-Blüten

Ein doppeltes Vergnügen: zarte Schoko-Tupfen auf Knusperblättern – und sie sehen auch noch niedlich aus. Rezept auf Seite 45



1



2



3



4

FINGERFOOD

Ob zum Kaffee oder als appetitliche Häppchen auf dem Dessert-Teller – die süßen Minis sind immer gefragt

1 Mini-Eierlikör-Muffins

Bild auf Seite 42

Zutaten für 16 Stück

- *100 g weiche Butter und Fett für die Förmchen*
- *100 g Zucker*
- *2 Eier*
- *100 g Mehl, 1 TL Backpulver*
- *100 ml Eierlikör*
- *gelbe Lebensmittelfarbe*
- *50 g Puderzucker*
- *bunte Zuckerperlen*

AUSSERDEM

- *1 Mini-Muffin-Blech mit 16 Mulden (à 4-5 cm Ø) oder Mini-Papier-Backförmchen*

1. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, unterheben. Likör unterrühren.

2. Backofen auf 180 Grad heizen. Die Mulden des Muffin-Blechs einfetten oder je 2 Papierförmchen ineinander stellen. Teig in die Förmchen füllen (oder wie auf dem Foto in Eierschalen; siehe Tipp unten). Förmchen nur zu zwei Dritteln mit Teig füllen. Mini-Muffins im Ofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

3. Inzwischen 1 EL Wasser mit etwas Lebensmittelfarbe färben. Puderzucker zufügen, glatt rühren. Muffins mit Zuckerguss garnieren und mit Zuckerperlen bestreuen.

Pro Stück: 140 kcal/590 kJ
17 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 6 g Fett

Tipp: Für die Teig-Eier rohe Eier aufklopfen, Schale vom oberen Teil ablösen. Das Innere herausgießen, anderweitig verwenden. Leere Schalen mit heißem Wasser ausspülen, abtropfen lassen. Das in der Schale verbliebene Häutchen entfernen. Teig mit einem Spritzbeutel in die Schalen spritzen, dabei Eier nur bis zur Hälfte füllen. Zum Backen Eier in die Mulden eines Mini-Muffin-Blechs stellen und wie im Rezept angegeben fertigstellen. Übrige Teigmenge evtl. als „normale" Muffins backen.

2 Tiramisu-Spieße

Bild auf Seite 43

Zutaten für 16 Stück

BITTE BEACHTEN: MUSS INSGESAMT 3 STUNDEN KÜHLEN

- *3 Blatt weiße Gelatine*
- *3 Eigelb, 75 g Puderzucker*
- *250 g Mascarpone*
- *50 ml kalter Espresso*
- *50 ml Amaretto*
- *12 Löffelbiskuits*
- *Kakaopulver zum Bestäuben*
- *16 lange Holzspieße*

1. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Puderzucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken, im Schaum auflösen. Mascarpone unterrühren, Creme 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Creme herausnehmen, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle umfüllen.

2. Espresso mit Amaretto mischen, Biskuits damit beträufeln.

3. 4 Biskuits nebeneinander legen. Die Hälfte der Creme darauf spritzen. 4 weitere Biskuits quer zu den unteren auf die Creme setzen. Restliche Creme darauf verteilen, restliche getränkte Biskuits vorsichtig darauf drücken und mit Kakao bestäuben. Tiramisu für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Spieße durch das Tiramisu bis nach unten durchstechen. In jedem oberen Löffelbiskuit sollten 4 Spieße stecken. Tiramisu mit einem Säge- oder Elektromesser zwischen den einzelnen Spießen in 16 gleich große Stücke schneiden.

Pro Stück: 120 kcal/510 kJ
10 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 8 g Fett

3 Süße Grissini

Bild auf Seite 44, links

Zutaten für ca. 40 Stück

- *15 g Hefe (ca. ½ Würfel)*
- *125 ml Milch, abger. Zitronenschale (unbehandelt)*
- *Mark von 1 Vanilleschote, Salz*
- *250 g Mehl, Saft von 1 Zitrone*
- *200 g Puderzucker*
- *Schoko- und Kokosraspel, Haselnussblättchen, bunte Zuckerperlen und gehackte Pistazien zum Bestreuen*

1. Hefe in der lauwarmen Milch unter Rühren auflösen. Zitronenschale, Vanillemark, 1 Prise Salz und Mehl zufügen, zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort zu doppelter Größe aufgehen lassen.

2. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Teig in ca. 40 kleine Stücke teilen, diese zu ca. 20 cm langen Grissini formen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Grissini im Ofen in ca. 8 Minuten knusprig backen, dann auskühlen lassen.

3. Zitronensaft mit Puderzucker verrühren. Grissini zu zwei Dritteln dünn mit Zuckerguss bepinseln und nach Belieben bestreuen.

Pro Stück: 45 kcal/190 kJ
10 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 1 g Fett

Dazu passt Mango-Quark-Dip. Dafür 250 g Sahnequark mit dem pürierten Fruchtfleisch von 1 reifen Mango verrühren und nach Belieben mit Zucker süßen.

4 Gefüllte Hippen-Blüten

Bild auf Seite 44, rechts

Zutaten für ca. 40 Blüten

- *100 g weiche Butter*
- *2 TL gem. Kurkuma*
- *50 g Puderzucker, 3 Eiweiß*
- *Salz, 50 g Zucker, 100 g Mehl*

FÜR DIE CREME

- *200 g Zartbitter-Schokolade*
- *100 g Vollmilch-Schokolade*
- *150 g Schlagsahne*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

1. Backofen auf 180 Grad heizen. Butter mit Kurkuma und Puderzucker schaumig rühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eischnee abwechselnd mit Mehl unter die Buttermasse rühren.

2. Hippenmasse mit Hilfe einer Schablone in Blütenform (siehe Tipp unten) gleichmäßig dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 6 Minuten backen. Das noch heiße Gebäck in kleine Tassen oder in die Vertiefungen eines Muffin-Blechs drücken, so dass sich die Blütenblätter nach oben biegen.

3. Beide Schokoladen in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne erhitzen, die flüssige Schokolade unterrühren. Creme im Kühlschrank erkalten lassen.

4. Kalte Creme mit einem Handrührgerät aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle umfüllen. In die Mitte jeder Blüte 1 Tupfen Creme spritzen. Blüten auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 85 kcal/360 kJ
8 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 1 g Fett

Tipp: Die Schablone kann man aus Karton oder aus einer dünnen Plastikmappe ausschneiden. Die Form und die Größe der Schablone können Sie frei variieren.

Variante: Anstelle der dunklen Schokolade weiße nehmen. Creme eventuell noch mit verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben. Die Mengen der dafür benötigten Zutaten bleiben gleich.

Für den besonderen Anlass

Wenn zwei füreinander bestimmt sind – das ist das höchste Glück. Und Sie können es noch krönen: mit einer selbst gemachten Hochzeits-Torte. Die ist ein ganz persönliches Geschenk, zu dem die beiden bestimmt von ganzem Herzen Ja sagen



Die kleinen Kunstwerke aus Marzipan sind ganz leicht nachzumachen. Siehe nächste Seite

So geht's Ein wenig Mühe macht diese Torte schon – Liebe verlangt nun mal kleine Opfer. Aber es lohnt sich!



200 g Marzipan-Rohmasse in Stücke teilen und mit 100 g Puderzucker gut verkneten



Masse dritteln, jeweils mit ca. ½ TL roter, gelber & grüner Lebensmittelfarbe einfärben



Für Rosen Blütenstempel bilden. Aus jede Farbe Kügelchen für die Blätter formen



Kugeln zwischen zwei Folien ganz flach ausrollen. Aus den grünen Blätter formen



Die roten & gelben Blütenblätter um den Stempel herum rosettenförmig anpressen



Die beiden unterschiedlich großen Torten-böden halbieren und mit der Creme füllen



Beide Torten-Etagen anschließend mit dem Johannisbeergelee dünn bestreichen



Biskuits mit gekauften Marzipandecken ummanteln, Ränder abschneiden



Die Biskuits aufeinander setzen, mit der Zuckerglasur bestreichen und dekorieren



Hochzeits-Torte

Ein Traum für frisch gebackene Ehepaare: Biskuit mit Schokoladencremefüllung und feiner Glasur. Rezept auf Seite 53

Eine Torte wie von Meisterhand

Kleine Schmuckstücke



Hochzeits-Muffins

Sehen aus, als hätten Blumenmädchen sie gestreut: Pfirsichküchlein mit echten, gezuckerten Blüten (siehe Seite 38). Rezept auf Seite 53





HOCHZEITS-TORTEN

Der perfekte Auftakt für eine gelungene Ehe

1 Hochzeits-Torte

Bild auf Seite 49

Zutaten für 1 zweistöckige Torte (24 cm Ø und 15 cm Ø). Ergibt ca. 20 Stücke

8 Eier, 250 g Zucker
150 g Mehl, 100 g Speisestärke
250 ml Milch, 250 g Schlagsahne
40 g Schokoladen-Puddingpulver
150 g Johannisbeergelee
2 dünn ausgerollte Marzipandecken (Fertigprodukt)
2 Eiweiß, 400 g Puderzucker
Marzipanrosen (selbst gemacht, siehe Seite 48, oder Fertigprodukt) und -blätter zum Dekorieren

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Je 1 Tortenring mit ca. 24 cm Ø und ca. 15 cm Ø auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Eier mit Zucker in eine große Schüssel geben und etwa 10 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl mit Stärke mischen, in die Eimasse sieben und unterheben. Biskuitteig jeweils bis zur Hälfte in die Tortenringe hineinfüllen und im Ofen 25-30 Minuten backen. Biskuitböden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann die Ringe entfernen.

2. Milch mit Sahne mischen, die Hälfte davon mit Puddingpulver verrühren. Rest aufkochen lassen, angerührtes Puddingpulver dazugießen. Bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis eine puddingartige Konsistenz entstanden ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Beide Biskuitböden jeweils ein- oder zweimal halbieren, Pudding dünn auf die jeweils unteren Böden streichen. Biskuits der gleichen Größe aufeinander setzen. Johannisbeergelee in einem kleinen Topf erhitzen, die gefüllten Biskuitböden mit Gelee rundum dünn bestreichen.

4. Die bestrichenen Biskuits jeweils mit 1 Marzipandecke ummanteln, überstehende Marzipanränder abschneiden. Den großen Biskuit auf einen passenden Tortenständer bzw. eine Tortenplatte setzen. Den kleineren mittig darauf platzieren. Eiweiße steif schlagen, nach und nach Puderzucker zufügen. Hochzeits-Torte vollständig mit der Eiweißmasse dünn einstreichen. Mit Marzipanrosen und Marzipanblättern beliebig dekorieren.

Pro Stück: 420 kcal/1770 kJ
70 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 12 g Fett

2 Hochzeits-Muffins

Bild auf Seite 51

Zutaten für 12 große bzw. 24 kleine Muffins

1 Muffin-Blech mit 12 bzw. mit 24 Mulden sowie entsprechend viele Papier-Backförmchen
2 reife Pfirsiche
50 g gem. Mandeln, 2 Eier
75 g Zucker, 200 ml Milch
100 g flüssige Butter, 1 Prise Salz
Mark von 1 Vanilleschote
250 g Mehl, 1 EL Backpulver
Saft von 1 Zitrone
170 g Puderzucker
kandierte Blüten zum Dekorieren

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Papierförmchen in die Mulden des Muffin-Blechs setzen. Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen, klein würfeln. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.

2. In einer großen Schüssel Eier mit Zucker, Milch, flüssiger Butter, Salz und Vanillemark verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, drübersieben und locker mit einem großen Löffel unterheben. Pfirsiche und Mandeln unter den Teig heben. Teig in die Förmchen verteilen und im Ofen bei 180 Grad 20-25 Minuten backen. Muffins auskühlen lassen.

3. Zitronensaft mit 150 g Puderzucker verrühren. Guss über die Muffins gießen und trocknen lassen. Muffins mit kandierten Blüten dekorieren, restlichen Puderzucker darüber stäuben. Muffins auf einer Etagere anrichten.

Pro Stück: (bei 12 St.) 275 kcal/1160 kJ
39 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 11 g Fett

Tipp: Mehr über kandierte Zucker-Blüten und wo Sie sie beziehen können, lesen Sie ab Seite 38.

Fruchtiges auf die Schnelle

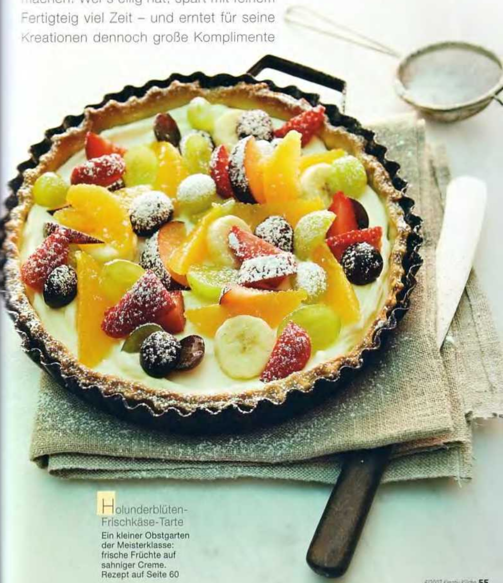


Kirschstrudel-Blüten

Ein ofenfrischer Blumengruß: außen hauchdünn und kusprig, innen süße Kirschen, in Quarkcreme gebettet.

Rezept auf Seite 60

Man muss doch nicht immer alles selber machen! Wer's eilig hat, spart mit feinem Fertigteig viel Zeit – und erntet für seine Kreationen dennoch große Komplimente



Holunderblüten-Frischkäse-Tarte

Ein kleiner Obstgarten der Meisterklasse: frische Früchte auf sahniger Creme.
Rezept auf Seite 60

Obstkuchen für alle Fälle





Rhabarber-Päckchen
im Blätterteigmantel.
Die sind im Handumdrehen fertig – und ein süßer Snack für zwischendurch.
Rezept auf Seite 60

Pfirsich-Rosmarin-Flammkuchen
So einfach und doch so raffiniert: Knusper-Tarte mit Crème fraîche als Grundlage.
Rezept auf Seite 60



Aprikosen-Plunder-Törtchen

Die mögen alle – immer: saftige Aprikosen auf Vanillecreme.

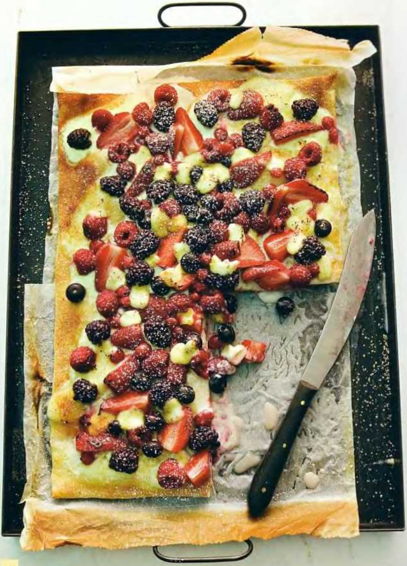
Rezept auf Seite 60

Mit beerenstarker Leichtigkeit



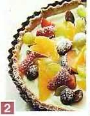
Heidelbeer-Quark-Röllchen

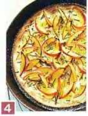
Fruchtig-süße Knusperstangen mit Quarkfüllung. Rezept auf Seite 61



Süße Beeren-Pizza

Schnell gemacht – und genauso schnell vernascht: Waldbeeren auf Mascarpone, bestreut mit Mozzarella.
Rezept auf Seite 61




BACKEN MIT FERTIGTEIG

Eine tolle Alternative für alle, die wenig Zeit haben. Und sieht das Ergebnis nicht umwerfend aus?

1 Kirschstrudel-Blüten

Bild auf Seite 54

Zutaten für ca. 12 kleine Blüten

3 Blätter fertig ausgerollter Strudelteig (aus dem Kühlregal; ersatzweise Fillo-Teig, aus dem türkischen oder griechischen Feinkostladen)
100 g flüssige Butter
3 Eier
150 g Magerquark
Mark von 1 Vanilleschote
50 g Mehl
1 Prise Salz
75 g Zucker
250 g frische reife Kirschen
Puderzucker zum Bestäuben

1. Strudelteigblätter in 24 etwa 10 x 10 cm große Quadrate schneiden und mit flüssiger Butter bestreichen. Je 2 Teigquadrate so übereinander legen, dass sie mit den Spitzen einen Stern bilden. Diese vorsichtig in die Mulden eines Muffin-Backblechs drücken.

2. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit Quark, Vanillemark und Mehl glatt rühren. Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter die Quarkcreme heben. Strudelblüten zur Hälfte mit der Creme füllen.

3. Kirschen waschen, entsteinen und je 2-3 davon in jede gefüllte Strudelblüte drücken. Kirsch-Strudelblüten im heißen Ofen in etwa 15 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäubt am besten frisch aus dem Ofen servieren.

Pro Stück: 225 kcal/950 kJ
24 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 11 g Fett

2 Holunderblüten-Frischkäse-Tarte

Bild auf Seite 55

Zutaten für 1 Tarte (ca. 20 cm Ø). Ergibt 6 Portionen

Fett für die Form
1 fertig ausgerollter Mürbeteig (ca. 300 g; Kühlregal)
ca. 500 g getr. Hülsenfrüchte (z.B. Linsen) zum Blindbacken
1 Orange, 1 Banane
150 g Erdbeeren
je 100 g grüne und blaue Weintrauben, 2 Pflaumen
200 g Doppelrahm-Frischkäse
75 ml Holunderblütensirup
2-3 EL Milch
Puderzucker zum Bestäuben

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Tarte-Form einfetten, mit dem Mürbeteig auslegen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier belegen. Hülsenfrüchte darauf streuen, Boden im Ofen ca. 20 Minuten vorbacken. Auskühlen lassen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen.

2. Inzwischen Orange mit einem scharfen Messer so dick schälen, dass die weiße Haut mitentfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennhäutchen herausschneiden. Banane schälen, in Scheiben teilen. Erdbeeren und Trauben waschen, putzen. Erdbeeren vierteln, Trauben halbieren, evtl. entsteinen. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, in Spalten teilen. Obst miteinander vermischen.

3. Frischkäse mit Sirup und Milch glatt rühren. Creme gleichmäßig auf dem gebackenen Mürbeteigboden verstreichen.

4. Obst auf der Frischkäsecreme verteilen, mit Puderzucker bestäuben und möglichst frisch servieren.

Pro Portion: 435 kcal/1830 kJ
46 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 25 g Fett

3 Rhabarber-Päckchen

Bild auf Seite 56, links

Zutaten für ca. 12 Päckchen

ca. 400 g Rhabarber
1 ausgerollter Blätterteig (250 g; aus dem Kühlregal)
1 Eigelb, 2 EL Milch
50 g Hagelzucker

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Rhabarber waschen, schälen bzw. entfädeln, in 12-14 cm lange Stücke schneiden. Diese noch mal der Länge nach vierteln.

2. Blätterteig in ca. 5 x 10 cm große Streifen schneiden. Jeweils 3-4 Rhabarberstücke mit einem Teigstreifen umwickeln. Päckchen nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

3. Eigelb mit Milch verquirlen, Teig damit bestreichen, Hagelzucker überstreuen. Päckchen im Ofen in 8-10 Minuten goldbraun backen und warm servieren.

Pro Stück: 125 kcal/530 kJ
12 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 8 g Fett

4 Pfirsich-Rosmarin-Flammkuchen

Bild auf Seite 56, rechts

Zutaten für 4 Stück

8 Pfirsiche, 4 Rosmarinzweige
4 Flammkuchenböden (Fertigprodukt; im Kühlregal; ersatzweise Tortilla-Fladen; im Feinkostregal)
250 g Crème fraîche
4 EL Zucker, 100 g Butter
Puderzucker zum Bestäuben

1. Pfirsiche waschen, halbieren, jeweils Stein entfernen. Hälften in dünne Spalten schneiden. Rosmarin abbrausen, trockentupfen, Nadeln abstreifen und fein hacken.

2. Backofen auf 250 Grad vorheizen. Flammkuchenböden auf ein Backblech oder in runde Pizzableche legen. Teigböden mit Crème fraîche bestreichen. Pfirsichspalten darauf verteilen. Rosmarin und Zucker über die Pfirsiche streuen, mit flüssiger Butter beträufeln.

3. Flammkuchen 10-12 Minuten im Ofen backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Pro Stück: 710 kcal/2990 kJ
55 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 51 g Fett

5 Aprikosen-Plunder-Törtchen

Bild auf Seite 57

Zutaten für 8 Törtchen (à 10 cm Ø)

Fett für die Form
400 g Plunderteig (Fertigprodukt; im Kühlregal)
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
500 ml Milch
3 EL Zucker, 4 reife Aprikosen
1 Eigelb, 2 EL Schlagsahne
Puderzucker zum Bestäuben

1. Tarte-Förmchen einfetten. Teig ausrollen. Mit einem Ausstecher 8 Kreise à 10 cm Ø ausstechen, in die Förmchen legen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2. Puddingpulver mit einem Drittel der Milch und dem Zucker verrühren. Restliche Milch aufkochen, angerührtes Pulver zugießen, 1 Minute unter Rühren kochen. Pudding auf die Teigböden verteilen.

3. Backofen auf 200 Grad heizen. Aprikosen waschen, halbieren, jeweils Stein entfernen. Aprikosenhälften in die Mitte der Tartes auf den Pudding setzen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Teigränder damit einstreichen. Törtchen im Ofen in 12-14 Minuten backen.

4. Die noch warmen Aprikosen-Plunder-Törtchen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Pro Stück: 310 kcal/1310 kJ
27 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 20 g Fett



6



7

6 Heidelbeer-Quark-Röllchen

Bild auf Seite 58

Zutaten für 12 Stück

- *1 Ei, 200 g Magerquark*
- *2 Pck. Vanillezucker*
- *abger. Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)*
- *2 EL Semmelbrösel*
- *12 Frühlingsrollen-Teigblätter (Größe z.B. 21,5x21,5 cm; in Asienläden)*
- *250 g Heidelbeeren*
- *5-6 EL Öl zum Frittieren*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

1. Ei trennen. Quark mit Vanillezucker, Zitronenschale, Eigelb und Semmelbröseln vermischen.

2. Eiweiß etwas verquirlen. Die Ränder der Frühlingsrollenblätter damit bestreichen. Knapp unterhalb der Mitte etwas Quarkcreme als länglichen Streifen auf das Teigblatt geben. Beeren abbrausen, trockentupfen, nebeneinander in den Quark drücken. Teig über der Füllung zu Röllchen einrollen, die Enden links und rechts fest zusammendrücken. Die Rollen müssen gut verschlossen sein.

3. Heidelbeer-Röllchen in einer großen Pfanne in heißem Öl rundum goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Pro Stück: 150 kcal/630 kJ
13 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 9 g Fett

7 Süße Beeren-Pizza

Bild auf Seite 59

Zutaten für 1 Blech (ca. 25x40 cm). Ergibt ca. 12 Stücke

- *Fett für das Blech*
- *1 fertig ausgerollter Pizzateig (ca. 400 g; im Kühlregal)*
- *200 g Mascarpone*
- *500 g gemischte Beeren (z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)*
- *150 g Mozzarella*
- *50 g brauner Zucker*
- *½ TL gemahlener Zimt*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

1. Backofen auf 225 Grad vorheizen. Ein Backblech einfetten. Pizzateig darauf legen und im Ofen ca. 5 Minuten vorbacken. Etwas abkühlen lassen.

2. Mascarpone auf den Teigboden streichen, Rand dabei frei lassen. Beeren abbrausen, trockentupfen, eventuell halbieren. Beeren gleichmäßig auf dem Mas-carpone verteilen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden und die Beeren-Pizza damit belegen.

3. Zucker mit Zimt mischen, auf die Pizza streuen. Pizza im Ofen in 6-8 Minuten fertig backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Pro Stück: 230 kcal/970 kJ
27 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 11 g Fett

Tipp: Statt der frischen Beeren kann man natürlich auch aufgetaute TK-Beeren verwenden.

BACKEN MIT FERTIGTEIG

Diese Teige haben wir für das Gebäck links verwendet

1 Strudelteig



Hauchdünn gezogen, für süße & pikante Füllungen (z.B. von Tante Fanny, im Kühlregal, um 1,30 €)

2 Mürbeteig

Auf Backpapier ausgerollt. Ausstechen oder zurechtschneiden und backen (z.B. von Tante Fanny, im Kühlregal, um 1,30 €)

3 Blätterteig



Tiefgekühlt in Scheiben und in verschiedenen Größen erhältlich (z.B. von Café Condito, um 1,10 €)

4 Flammkuchen-Böden

Außer rund ums Elsass sind sie bei uns meist nur im Herbst (zum Federweißen) zu bekommen.



Gute Alternative: TK-Hefeteig verwenden und dünn ausrollen (z.B. den von Edeka-Backstube, um 1 €)

5 Plunderteig

Der frische Hefebutterteig ist ein Multitalent: prima für Croissants und Kleingebäck (z.B. von Tante Fanny, im Kühlregal, um 2 €)



6 Frühlingsrollen-Teigblätter



Gibt es in verschiedenen Größen tiefgekühlt in Asienläden (z.B. von Spring Home, ab 2,80 €).

Tipp: Übrige Teigblätter können wieder eingefroren werden

7 Pizzateig

Bereits backfertig auf Backpapier ausgerollt (z.B. von Nestlé, im Kühlregal, um 1,50 €)



Fotos: T. Stumpf; Werkfotos, 6

Gerührt und nicht geschüttelt

Die begeistern nicht nur Barkeeper: Szene-Drinks mal zum Knabbern. Denn jetzt ist Showtime für kleine Kuchen mit Schuss – von Paris bis zur Copacabana



Piña-Colada-Cake

Ein Hauch von Karibik: kleiner Biskuit-Hochstapler mit weißem Rum und zarter Kokoscreme.
Rezept auf Seite 66



Caipirinha-Muffins

Schon beim ersten Bissen hören Sie Samba-Klänge: saftige Mini-Kuchen, aromatisiert mit Cachaça, dem berühmten Zuckerrohrschnaps. Rezept auf Seite 66

Die machen richtig gute Laune





Tequila Sunrise-Törtchen

Viva Mexiko: Himmelsstürmer mit fruchtigem Orangengelee und feinem Grenadine-Sirup. Rezept auf Seite 66

Bellini-Biskuit

„Harry's Bar" in Venedig lässt grüßen: sonnenreife Pfirsiche zwischen Champagnercremeröllchen. Rezept auf Seite 66



Tortelett
„Alexandre"
Hier stand ein Franzose Pate: Mini-Kuchen mit Crème de Cacao und Wacholderschnaps.
Rezept auf Seite 67









COCKTAIL-CAKES

Piña Colada & Co. gehören zu den beliebtesten Drinks. Aber auch als feine Törtchen sind sie der große Hit

1 Piña-Colada-Cake

Bild auf Seite 62

Zutaten für ca. 8 Stück

BITTE BEACHTEN: MUSS CA. 1 STUNDE KALT STEHEN
4 Eier und 2 Eiweiß
100 g Zucker
80 g Mehl, 40 g Speisestärke
1 reife Ananas
200 g Gelierzucker (1:2)
4 Blatt weiße Gelatine
250 ml Kokosmilch (ungesüßt)
ca. 75 ml weißer Rum
geröstete Kokosspäne zum Bestreuen, evtl. Puderzucker

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech (30 x 40 cm) mit Backpapier auslegen. 4 Eier mit Zucker in eine große Schüssel geben und etwa 5 Minuten lang mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben. Teig auf dem Backblech verteilen, glatt streichen und im Ofen 15-20 Minuten backen. Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

2. Ananas schälen, vierteln, den Strunk entfernen. Ananasviertel möglichst klein würfeln, dann zusammen mit dem Gelierzucker in einen Topf geben und 5 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Ananasragout im Kühlschrank abkühlen lassen.

3. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ein Drittel der Kokosmilch erhitzen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Restliche Kokosmilch unterrühren und die Creme im Kühlschrank fest werden lassen. Eiweiße steif schlagen, unter die gelierte Kokosmilch ziehen. Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle umfüllen.

4. Aus dem Biskuitboden Kreise (ca. 5 cm Ø) ausstechen. Diese mit weißem Rum beträufeln. Auf die Hälfte der getränkten Biskuits etwas Kokoscreme spritzen. Auf die übrigen Biskuitkreise das Ananasragout verteilen. Biskuits nach Belieben zu 8 Türmchen stapeln und für etwa 1 Stunde kalt stellen. Piña-Colada-Cake mit gerösteten Kokosspänen und evtl. mit Puderzucker bestreuen.

Pro Stück: 320 kcal/1350 kJ
60 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 4 g Fett

2 Caipirinha-Muffins

Bild auf Seite 63

Zutaten für 6 Stück

100 g weiche Butter und Butter für die Förmchen
abgeriebene Schale von 2 Limetten (unbehandelt)
ca. 50 g Puderzucker
Salz, 3 Eier
100 g Mehl, 1 EL Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
Saft von 4 Limetten
100 g Zucker
75 ml Cachaça (brasilianischer Zuckerrohrschnaps)
2-3 EL brauner Zucker
evtl. Limettenspalten (unbeh.)

1. Butter mit Limettenschale, Puderzucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und unter die Buttercreme rühren.

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig in 6 kleine gebutterte Förmchen verteilen, dabei Förmchen nur zu zwei Dritteln mit Teig füllen. Törtchen bei 180 Grad 15-20 Minuten backen. Cakes aus den Förmchen stürzen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Limettensaft mit Zucker erhitzen, bis dieser sich aufgelöst hat. Cachaça unterrühren. Die Törtchen nach und nach mit dieser Mischung beträufeln.

4. Etwas braunen Zucker überstreuen und diesen mit einem Flambierbrenner (oder unter dem heißen Backofen-Grill) leicht karamellisieren. Nach Belieben mit je 1 Limettenspalte garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 405 kcal/1710 kJ
43 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 19 g Fett

3 Tequila Sunrise-Törtchen

Bild auf Seite 64, links

Zutaten für 6 Stück

BITTE BEACHTEN: MUSS 2 STUNDEN KÜHLEN
5 Blatt weiße Gelatine
500 ml Orangensaft
1 TL Orangen-Aroma
3 Eier, 100 g Zucker
150 ml Milch
75 g flüssige Butter und Butter für die Förmchen
300 g Mehl
1 EL Backpulver
ca. 50 g Puderzucker
75 ml Tequila
150 ml Grenadine-Sirup

1. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Orangensaft um ein Drittel einkochen lassen, Orangen-Aroma unterrühren und vom Herd ziehen. Gelatine ausdrücken, im heißen Saft auflösen. Eine flache Wanne mit Folie auskleiden und den Saft etwa 5 mm hoch hineingießen. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. In der Zwischenzeit Backofen auf 180 Grad vorheizen. In einer großen Schüssel Eier mit Zucker, Milch und flüssiger Butter verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und locker mit einem großen Löffel unterheben.

3. Teig in 6 kleine gebutterte Förmchen verteilen, Förmchen dabei nur zu zwei Dritteln mit Teig füllen. Törtchen bei 180 Grad 15-20 Minuten backen. Cakes aus den Förmchen stürzen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Puderzucker mit Tequila und 2 EL Wasser verrühren, erhitzen. Cakes zweimal quer halbieren und mit der warmen Tequila-Mischung tränken. Gelierten Saft aus dem Kühlschrank nehmen, daraus mit einem Ausstecher Kreise im Durchmesser der Törtchen ausstechen. Getränkte Törtchen und Geleescheiben aufeinander schichten, wie auf dem Foto zu sehen ist. Törtchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

5. Grenadine etwas einkochen lassen, bis er eine dickflüssigere Konsistenz erhält. Sirup über die Tequila-Cakes träufeln.

Pro Stück: 555 kcal/2340 kJ
86 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 15 g Fett

4 Bellini-Biskuit

Bild auf Seite 64, rechts

Zutaten für ca. 6 Stück

BITTE BEACHTEN: MUSS CA. 1½ STUNDEN KÜHLEN
FÜR DEN BISKUIT
3 Eier
4 EL Zucker, Salz
3 EL Mehl, 3 EL Speisestärke
Puderzucker
FÜR DIE CREME
4 Blatt weiße Gelatine
250 ml Champagner (ersatzweise Sekt)
3 Eiweiß, Salz
50 g Zucker
4 reife, saftige Pfirsiche
2-3 EL Pfirsichlikör

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers schaumig



5

schlagen. Eiweiße mit dem restlichen Zucker und 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Stärke mischen und zum schaumig geschlagenen Eigelb sieben. Ein Drittel des Eischnees zufügen, glatt rühren. Restlichen Eischnee behutsam unterheben.

2. Biskuitmasse etwa ½ cm dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im Ofen in ca. 10 Minuten goldbraun backen. Gebackenen Biskuit auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen (Backpapier ist oben).

3. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Etwa ein Drittel des Champagners erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Restlichen Champagner dazugießen und im Kühlschrank in ca. 30 Minuten gelieren lassen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Ein Drittel des Eischnees mit dem Champagnergelee glatt rühren. Restlichen Eischnee behutsam unterheben.

4. Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen. Champagnercreme gleichmäßig dünn auf den Biskuit streichen. Biskuit einrollen und für 1 Stunde kühl stellen.

5. Inzwischen Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen. 3 Pfirsiche in dünne Scheiben schneiden. Vom übrigen Pfirsich das Fruchtfleisch zusammen mit dem Pfirsichlikör in einem Mixer fein pürieren.

6. Champagner-Biskuitrolle aus dem Kühlschrank nehmen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese abwechselnd mit Pfirsichscheiben und etwas Pfirsichpüree zu kleinen Türmchen schichten (siehe Foto), evtl. mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Pro Stück: 235 kcal/990 kJ
35 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 4 g Fett

5 Tortelett „Alexandre"

Bild auf Seite 65

Zutaten für 6 Stück

50 g fein gemahlene Mandeln
250 g Mehl
2 TL Backpulver
2 Eier, 100 g Zucker
80 ml Sonnenblumenöl
120 ml Creme de Cacao (Kakaolikör)
200 ml Milch
Butter für die Förmchen
100 g Puderzucker
75 ml Gin
150 g Schlagsahne
Kakaopulver zum Bestäuben

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mandeln mit Mehl und Backpulver mischen.

2. Die Eier mit Zucker, Öl, Kakaolikör und Milch verquirlen. Die Eiermilch nach und nach unter die Mehlmischung rühren.

3. Teig in 6 kleine, mit Butter ausgefettete Förmchen verteilen, dabei Förmchen nur zu zwei Dritteln mit Teig füllen. Teig bei 180 Grad im Ofen 15-20 Minuten backen. Cakes aus den Förmchen stürzen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.

4. Puderzucker mit 2 EL Wasser und Gin verrühren und erhitzen. Sahne halb steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

5. Cakes einmal quer halbieren und die Hälften mit der warmen Gin-Mischung tränken. Auf die unteren Hälften etwas Schlagsahne geben, jeweils obere Hälfte darauf setzen. Restliche Sahne auf den Cakes verteilen und mit Kakaopulver bestäuben. Nach Belieben mit Schokoladenborken oder Ähnlichem garniert servieren.

Pro Stück: 645 kcal/2710 kJ
72 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 29 g Fett

BEZUGS-ADRESSEN

Für Seite 28-30
Artikel von Birkmann, Kaiser, Kuhn Rikon, mayerundthiele, Rösle, Soehnle, Städter und zak! designs sind im Fachhandel erhältlich.

Für Seite 74/75
Creed, in Parfümerien erhältlich.
Lisbeth Dahl, info@lisbeth-dahl.com
Maxwell Williams, Tel. 02992/981244, www.maxwellandwilliams.de
SIA, Tel. 0651/840440, www.sia-home-fashion.com
Vabene, www.vabene-design.com

Süß wie die Liebe und

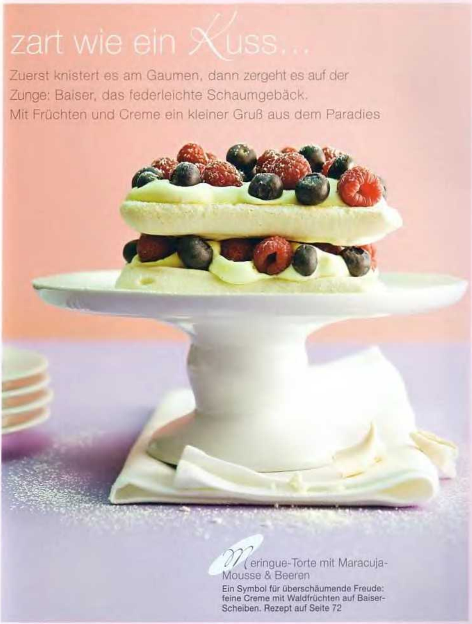


Bunte Frucht-Baisers

Niedliche Baiser-Tupfen als luftige Betthupferl: mit Waldmeister-, Kirsch- oder Zitronen-Aroma. Rezept auf Seite 72

zart wie ein Kuss...

Zuerst knistert es am Gaumen, dann zergeht es auf der Zunge: Baiser, das federleichte Schaumgebäck. Mit Früchten und Creme ein kleiner Gruß aus dem Paradies



Meringue-Torte mit Maracuja-Mousse & Beeren

Ein Symbol für überschäumende Freude: feine Creme mit Waldfrüchten auf Baiser-Scheiben. Rezept auf Seite 72



Mokka-Küsschen

Wie hingehaucht: Freunden gibt man gerne eins oder auch mal zwei... Rezept auf Seite 72

Träume sind Schäume, wie wahr!



Erdbeer-Baiser-Törtchen

Schneeweißchen und die Königin der Früchte – ein Märchen auf moderne Art.

Rezept auf Seite 72


1


2


3


4

BAISERS

Süße Versuchung, die auf der Zunge zergeht: Schaumgebäck, mit Früchten oder leichter Creme gefüllt

1 Bunte Frucht-Baisers

Bild auf Seite 68

Zutaten für ca. 100 Stück

BITTE BEACHTEN: MUSS JEWEILS 1 STUNDE BACKEN
150 g Zucker
je 2-3 TL Instant-Pulver für Götterspeise in den Aromen Kirsche, Waldmeister, Zitrone
6 Eiweiß
1 ½ TL Weißweinessig

1. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Für die Baisers nacheinander für jede gewünschte Farbe 50 g Zucker mit dem entsprechenden Götterspeisenpulver verrühren. Für jede Farbe jeweils 2 Eiweiße mit ½ TL Essig steif schlagen und dabei langsam die Zuckermischung einrieseln lassen. Die Masse weiterschlagen, bis sie dickcremig und sehr steif ist.

2. Jede Baiser-Masse getrennt in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und damit pflaumengroße Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Baiser-Tupfen im Ofen bei 120 Grad etwa 1 Stunde backen. Anschließend abkühlen lassen.

Pro Stück: 7,5 kcal/31 kJ
1,6 g Kohlenhydrate, 0,2 g Eiweiß, 0 g Fett

2 Meringue-Torte mit Maracuja-Mousse & Beeren

Bild auf Seite 69

Zutaten für 1 Torte (ca. 15 x 15 cm). Ergibt 8 Stücke

2 Eiweiß, ½ TL Weißweinessig
110 g Zucker
150 ml Maracujasaft (ungesüßt)
3 Blatt weiße Gelatine
200 g Schlagsahne
50 g Crème fraîche
150 g Heidelbeeren
150 g Himbeeren
Puderzucker zum Bestäuben

1. Backofen auf 120 Grad heizen. Eiweiße mit dem Essig steif schlagen, dabei 60 g Zucker einrieseln lassen. Masse weiterschlagen, bis sie dickcremig und steif ist, dann in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

2. Aus der Baiser-Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech 2 jeweils etwa 15 x 15 cm große Quadrate spritzen und im Ofen bei 120 Grad ca. 45 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

3. Inzwischen Maracujasaft mit übrigem Zucker erhitzen. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, gut ausdrücken und in dem warmen Saft auflösen. Saft im Kühlschrank abkühlen lassen.

4. Sahne steif schlagen. Crème fraîche mit dem gelierten Saft glatt rühren, Sahne unterheben. Die Maracuja-Mousse gleichmäßig dick auf die Baiser-Quadrate verteilen. Beeren verlesen, evtl. waschen und gut trockentupfen. Beide Baiser-Böden mit den Beeren belegen, aufeinander setzen, mit Puderzucker bestäuben und möglichst frisch servieren.

Pro Stück: 185 kcal/780 kJ
19 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 11 g Fett

3 Mokka-Küsschen

Bild auf Seite 70

Zutaten für ca. 25 Stück

2 Eiweiß
½ TL Weißweinessig
60 g Zucker
50 g Vollmilch-Schokolade
150 g Zartbitter-Schokolade
100 g Schlagsahne
2 TL löslicher Mokka

1. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Eiweiße mit dem Essig steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Die Masse weiterschlagen, bis sie dickcremig und sehr steif ist, danach in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle umfüllen. Baiser-Masse in kleinen Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und im Ofen bei 120 Grad etwa 45 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

2. Inzwischen beide Schokoladensorten in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne mit löslichem Mokka aufkochen und unter die geschmolzene Schokolade rühren. Erkalten lassen.

3. Die erkaltete Mokkasahne mit einem Handrührgerät cremig rühren, dann in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle umfüllen. Auf die Unterseite der Hälfte der Baisers kleine Tupfen der Creme spritzen. Diese bestrichenen Baisers mit den restlichen zusammensetzen.

Pro Stück: 65 kcal/280 kJ
7 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 4 g Fett

Tipp: Die Mokka-Küsschen am besten in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren.

4 Erdbeer-Baiser-Törtchen

Bild auf Seite 71

Zutaten für 8-10 kleine Törtchen

BITTE BEACHTEN: TEIG 1 STUNDE KÜHL STELLEN
150 g weiche Butter und Butter für die Förmchen
75 g Puderzucker
1 Eigelb, 225 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
2 Eiweiß, 1 Prise Salz
60 g Zucker, 300 g Erdbeeren
Puderzucker zum Bestäuben

1. Butter, Puderzucker, Eigelb und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

2. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und in etwa 10 x 10 cm große Stücke schneiden. Teigstücke in gebutterte und mit Mehl bestäubte Tartelette-Förmchen legen, überstehenden Teig wegschneiden. Tartelettes im Ofen etwa 12 Minuten backen. Abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.

3. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Masse weiterschlagen, bis sie dickcremig ist.

4. Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden.

5. Backofen-Grill vorheizen. Erdbeeren in die gebackenen Tartelette-Böden verteilen und jeweils 1 großen Tupfen Baiser-Creme darauf spritzen oder mit einem Löffel darauf setzen. Törtchen unter dem Backofen-Grill etwa 1 Minute überbacken. Mit Puderzucker bestäuben und am besten noch lauwarm servieren.

Pro Stück: 320 kcal/1350 kJ
39 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 16 g Fett

kreativ leben

Mittsommer – ein Traum, den wir in vollen Zügen genießen wollen. Mit allem, was das Leben schöner macht. Von prunkvoller Deko bis vollmundigem Genuss

Wedding-Look: Hoch-Zeit für weiße Accessoires. Seite 74



Filmreif: die Lebensweisheiten eines Zen-Meisters und Meisterkochs. Seite 81



Die Weinkellerei Marques de Riscal, entworfen von Star-Architekt Frank O. Gehry. Seite 82



Prunkvoll

Im Trend liegen üppige Kronleuchter mit glitzerndem Kristall-Gehänge. Die Kerzenlämpchen zaubern wunderschönes Licht (55 cm Ø, von Lisbeth Dahl, um 100 €)



Bel-Etage

Eleganter Hochstapler mit zartem Schmuckrand. Ideal, um z.B. Konfekt zu servieren (von Maxwell Williams, ab 30 €)



Glasklar

Vom Briefbeschwerer bis zur funkelnden Tischdeko – je nach Größe geben die trendigen Glaskristalle jedem Ambiente Schliff (von Vabene, um 8 €)



Edel-Flakon

Aus weißem Porzellan ein dekorativer Blickfang. Der Duft: wie ein Bouquet aus Orangenblüten und Rosen (von Creed, um 100 €)



Blüten-Pracht

Diese Vase mit Rosenranken bringt jeden Sommerstrauß perfekt zur Geltung (Höhe 35 cm, von Lisbeth Dahl, um 20 €)



Blütenrein

... und filigran – eine Schale für Ob
und Naschereien (59 cm, von SIA, um 25 €

Wedding-look
die helle freude

Hoch-Zeit für weiße Accessoires: romantische Spitze und Blüten-Dekors sind jetzt der passende Rahmen für Wohngefühl. Da kann man doch nur gratulieren...



Bezaubernd
Pailletten-Bilderrahmen für schöne Erinnerungen (10x15 cm, von Lisbeth Dahl, 13 €)

Deko-Tipps

Weiß vermittelt den Eindruck von Klarheit, selbst mit verspielten Ornamenten. Vor allem kleine Räume profitieren von weißen Deko-Elementen, da sie Akzente setzen, ohne überladen zu wirken.

Schön zum festlichen WEDDING-LOOK sind weiße Blüten, glitzernde Glaskristalle (wie zufällig hingestreut) und nostalgische Spitzenkissen.
Bezugsadressen auf Seite 67



Englisch-Stunde im Coffeeshop

Eigentlich wollte unser Autor Helmut Klein nur einen ganz normalen Kaffee trinken...

Coffeeshops, der große Trend! Wie Pilze sind sie in den letzten Jahren bei uns aus dem Boden geschossen. Und wer ein bisschen Englisch spricht, könnte meinen, dass man dort auch ganz normalen Kaffee kriegt. Bis er ihn bestellt:

„Einen Kaffee, bitte!"

„Was für einen?"

„Normal..."

„Was meinen Sie mit normal?"

„Na, einen normalen Kaffee..."

„Wir haben nur, was da oben auf der Tafel steht."

Die junge Frau hinter der Theke zeigt auf eine Tafel an der Wand und fängt ungeduldig mit dem Warten an. Auf der Tafel steht jede Menge, nur kein normaler Kaffee. Und bis man alles gelesen und sich entschieden hat, würde der bestimmt auch kalt.

Also, was nehme ich dann? Caffè Americano, Caffè Latte, Latte Macchiato, Caramel Macchiato, Caffè Mocha, Espresso, Espresso con Panna, Cappuccino oder Caffè Crema? Das Angebot ist wirklich groß.

Ich überlege...

Die Schlange hinter mir wird immer länger und die Tafel vor mir macht mich nervös. Wie früher die Tafel in der Schule, wenn ich nicht weiterwusste. Und tatsächlich beginnt dann auch so was wie Unterricht – Englisch-Unterricht.

„*Hot* (heiß) oder *frozen* (kalt)?", will die Bedienung (*servant*) wissen, als ich mich für Cappuccino entscheide.

„Heiß, bitte!"

„*Small* (klein), *medium* (mittel) oder *large* (groß)?", bohrt sie weiter.

„Groß", sage ich.

„*To go* (zum Gehen)?", werde ich gefragt.

Was meint sie? Offenbar soll ich gehen und später wiederkommen, wenn der Cappuccino fertig ist...

„So lange dauert das?", wundere ich mich.

„Was?" Ihr erstes deutsches Wort seit vier Minuten!

„Das mit dem Cappuccino! Oder was meinten Sie mit *to go*?"

„*To take away* – zum Mitnehmen..."

Ach so meinte sie das.

„*To go*", sage ich und schau mich um. Die Schlange hinter mir geht schon bis nach draußen. Vielleicht, überlege ich, sind Coffeeshops ja oft so voll, weil einer in der Schlange ganz vorn kein Englisch kann. Oder einfach nur einen normalen Kaffee will und dann nicht mehr durchblickt. Mein Cappuccino kommt im Pappbecher mit Strohhalm. Und hätte ich mir den Mund nicht schon bei der Bedienung verbrannt, dann tät' ich's spätestens jetzt, so heiß ist er.

Nicht von Pappe dagegen ist der Preis:



„Drei zwanzig, bitte!"

Na ja, denk ich mir, wenn man dadurch jetzt zu den hippen Leuten gehört...

„Kann ich auch in Dollar zahlen?"

Do you speak coffee?

Falls auch Sie nur normalen Kaffee gewohnt sind: Wie wär's zur Abwechslung mit ein bisschen Coffeeshop-Feeling für zu Hause? Ein paar Rezepte habe ich ausprobiert und ich muss sagen: „Gar nicht schlecht..."

Caffè Americano ist mit heißem Wasser verlängerter Espresso.

Bei **Caffè Latte** kommt Espresso in eine Tasse, die mit heißer Milch aufgefüllt wird.

Latte Macchiato besteht aus zwei Dritteln aufgeschäumter Milch, in die man Espresso gießt.

Caramel Macchiato ist eine Kombination aus Espresso, Milch, Vanillesirup und Karamell.

Caffè Mocha wird aus flüssiger Schokolade, Milch und Espresso zubereitet.

Bei **Espresso con Panna** handelt es sich um Espresso mit Schlagsahne drauf.

Cappuccino und **Caffè Crema** kennen Sie sicherlich längst: der eine normaler Espresso-Kaffee mit aufgeschäumter Milch und Kakaopulver, der andere frisch gemahlen und nach Espresso-Art gebrüht, was ihm seine typische Schaumkrone verleiht.

Und sollten Sie mal in einen Coffeeshop geraten und Ihr Englisch ist nicht so gut: Billiger als dort kriegt man nirgends Nachhilfe.

Was Sie schon immer über Kaffee wissen wollten...



Kleine Kaffeehaus-**Geschichte**

Das erste Kaffeehaus Europas wurde 1554 in **Konstantinopel,** dem heutigen Istanbul, eröffnet, wo seither reger Kaffeehausbetrieb herrscht (Bild: Kaffeehaus-Szene um 1850). 100 Jahre später war Kaffee in fast allen Metropolen en vogue. 1683 war es in **Wien** so weit: Als die Türken nach der Belagerung die Flucht ergriffen, ließen sie Säcke mit den braunen Bohnen zurück. Georg Franz Kolschitzky gründete damit das Kaffeehaus „Zur blauen Flasche". Das erste deutsche Kaffeehaus gab es 1697 in **Bremen.**



Kaffee-**Ursprung**

Die ersten Kaffeesträucher wuchsen in der Provinz **Kaffa in Äthiopien.** Einer Legende zufolge beobachteten Hirten dort ihre Ziegen, wie sie die kirschähnlichen Früchte (siehe Foto) eines Strauches knabberten und danach wild umhersprangen. Das machte die Männer neugierig: Sie pflückten die Früchte, bereiteten daraus einen Sud – und waren von der belebenden Wirkung begeistert. Etwa im 11. Jahrhundert trat der Kaffee seinen Siegeszug an – zunächst in die islamischen Länder, später in die ganze Welt. Würzigen Wildkaffee aus Äthiopien gibt es auch heute noch zu kaufen.



Barista – Spezialist für braune Bohnen

Was der Sommelier für den Wein, ist der Barista für den Kaffee. Er kennt alle Sorten, weiß, wie man sie am besten zubereitet und serviert. Für Baristi finden sogar Weltmeisterschaften statt. Die nächste wird im Juli in Tokio ausgetragen.

Kaffee-**Spezialität**

Als **„Gran-Cru-Kaffees"** bezeichnet man die aromatischsten Bohnen eines Anbaugebietes, die in höher gelegenen Plantagen besonders langsam reiften. Nur ein bis zwei Prozent der jährlichen Ernte zählen zu dieser Top-Qualität. Diese Bohnen sind härter und vertragen auch intensivere Röstungen gut.

Trend: **sortenreiner Kaffee**

Hauptanbaugebiete und charakteristische Geschmacksmerkmale: **Latein-** und **Mittelamerika (Costa Rica,** Foto unten, **Guatemala)** stehen für edle, säurebetonte Bohnen mit Kakao- und Nuss-Aroma. In **Afrika** und **Arabien (Äthiopien, Kenia, Jemen)** wachsen Sorten mit fruchtiger Note und leichter Fülle. **Indonesien (Java, Sumatra, Sulawesi)** ist bekannt für erdige, nussige und würzige Sorten mit wenig Säure.



Kaffee **kurios**



Kopi Luwak ist der **teuerste Kaffee der Welt.** Sein Geschmacksgeheimnis: Indonesische **Zibet-Katzen,** sogenannte Luwaks, verspeisen mit Vorliebe reife **Kaffeekirschen** und scheiden die unverdaulichen Bohnen wieder aus. Gereinigt und geröstet gelten sie bei exzentrischen Kaffee-Kennern als Kostbarkeit. Denn durch die Magensäfte und Enzyme der Tiere erfahren die Bohnen eine besondere Fermentation. Sie macht den Kaffee besonders aromatisch und er enthält wenig Säure und Bitterstoffe. Ein Kilo dieser kuriosen Kaffee-Rarität kostet rund **1000 Euro.**

Kaffee in Zahlen

Die Finnen sind mit **11,3 kg** pro Jahr Europameister im Kaffeetrinken (Deutschland: 6,1 kg). +++ Kaffee ist das zweitwichtigste **Handelsprodukt** der Welt, nach Erdöl. +++ **Brasilien** ist der weltweit größte Kaffee-Produzent. +++ **2,19 € Steuer** kassiert der Staat pro Kilo Röstkaffee. +++ Kaffee ist ein Gemisch aus über **1000** Substanzen, rund **50** Aromastoffe ergeben den Geschmack.

geheim-tipp Zürich

Eine Metropole zwischen Tradition und Moderne. Szene-Kennerin Monique Rijks verrät ihre ganz persönlichen Lieblings-Treffs







Sprüngli
Residenz der Trüffel

Seit Generationen ein Paradies für Naschkatzen: mit feinstem **Konfekt** und „Stückl", wie man in Zürich das Feingebäck nennt



Barfussbar
Für Nachtschwärmer

Tolle Atmosphäre, super Ambiente: Im Sommer treffen sich hier abends gern die Jungen und die Junggebliebenen

Zürich im Sommer – ein Traum! Und meine absolute Lieblingssaison in dieser Stadt. Denn dann verwandelt sich unsere eher strenge und arbeitsame Stadt in eine Metropole mit südländischem Charme. Da wird jeder Quadratmeter freien Asphalts von der hiesigen Gastronomie mit Tischen und Stühlen besetzt. Und vom frühen Morgen bis in die späten Abendstunden pulsieren Straßen, Gässchen und Plätze vor Lebenslust.

Bevor wir uns auf den Weg zu meinen Geheim-Tipps machen, noch ein wichtiger Hinweis: Zürich ist eine fußgängerfreundliche Stadt. Wer nicht stundenlang nach einem Parkplatz suchen will, lässt das Auto am besten außerhalb stehen und benutzt die öffentlichen Verkehrsmittel.

Unser Rundgang beginnt im charmanten Kreis 3 – so bezeichnen wir Züricher, was in Wien Bezirk oder in Paris Arrondissement genannt wird. Zwischen den vielen Wohnhäusern aus dem letzten Jahrhundert bieten lauschige Plätzchen wie der *Idaplatz* mit Geschäften, Bars und Restaurants den Anwohnern Oasen der Entspannung. Wie beispielsweise **Bei Babette,** die kleine französische Crêperie, die ihre Besucher mit den besten Crêpes der Stadt verwöhnt. Mein Favorit: die pikant gefüllte mit Lauch, Speck und Apfel. Ein Gedicht für alle, die es herzhaft mögen. Nur wenige Schritte weiter, und wir sind im Kreis 4, dem interessantesten Stadtteil mit einer aufregenden Mischung aus Kunst und Kultur und einem bunten Völkergemisch aus Italienern, Albanern, Spaniern. Nirgendwo brodelt die Stadt so intensiv wie hier. In der *Zweierstrasse* eine weitere Anlaufstelle für Insider: **Das Welschland,** ein Delikatessen-Geschäft mit Spezialitäten aus dem französischen Teil der Schweiz, Köstliche Käsesorten, Würste (besonders empfehlenswert sind die Saucissons mit Pistazien) und jede Menge Hochprozentiges. Viele schwärmen für den Absinth, ich aber schwöre auf den Aprikosenschnaps aus dem Wallis, fruchtig und so klar und frisch wie ein Frühlingsmorgen. Ehe wir Richtung Zentrum schlendern, sollten wir aber unbedingt in der *Josefstrasse* Rast machen, wie jeder Züricher, der auf sich hält: Die Patisserien der **Konditorei Caredda** – ihr Besitzer hat die Rezepte aus seiner Heimatstadt Neapel mitgebracht – sind unübertroffen. Besonders die Sfogliati aus hauchdünnem Teig, mit viel Rahm gefüllt.

Zum Mittagessen gehen wir bis zum *Paradeplatz* im Kreis 1, wo Zürichs Bankhäuser residieren. In einem

Lesen Sie bitte weiter auf Seite 80

Kulisse für Kunst und Kulinarik

Kronenhalle



An den Wänden hängen Kunstwerke in Millionenhöhe (man munkelt, es seien um die 200 Millionen Schweizer Franken). Dazu gibt's allerfeinste Hausmannskost, gemäß dem Motto der früheren Wirtin Hilda Zumsteg: „Man kann nicht gute Bilder aufhängen und schlechtes Essen servieren." Mit dieser Devise hatte die Patronin zeitlebens Erfolg. Die Gästebücher der **Kronenhalle** lesen sich wie ein Who's Who der internationalen Prominenten-Szene. Marc Chagall, Zino Davidoff, Carl Zuckmayer und Sophia Loren mit Sohn Edoardo (Fotos unten) – alles, was Rang und Namen hat, wurde hier schon bewirtet. Und diesem Ruhm wird das Haus auch heute noch gerecht.









Chronik des Erfolgs

Kronenhalle Zürich, ein Bildband, herausgegeben von Nico Cadsky, Karin Giger und Michael Wissing ist eine Hommage an das legendäre Züricher Restaurant (Tre Torri Verlag, 56 €)

ein grüezi dem genuss





Welschland Deliziös

Ein Dorado für echte Kenner: Die köstlichen Käse- und Wurstspezialitäten aus dem französischen Teil der Schweiz sollte man sich nicht entgehen lassen

ruhigen Hinterhof finden wir das Restaurant **Bar und Grill Coco,** das erst Ende letzten Jahres eröffnet hat. Seither ist es mittags und abends ausgebucht. Das liegt sicher weniger am Ambiente – die spartanische Einrichtung erinnert an den Speisesaal dritter Klasse der „Titanic" – sondern an den exzellenten Fleisch- und Fischgerichten vom Holzofen-Grill, denn hier kommt nur höchste Qualität auf den Rost. Übrigens: Im „Coco" lohnt es sich auch, mit Wirt Marco in den Keller zu steigen – um dort einen seiner wunderbaren Weine auszusuchen.



Caredda Patisserie vom Feinsten

Marzipan-Früchte (oben) und Schoko-Skulpturen sind eine Spezialität des Chefs – wie auch sein hauchdünnes Gebäck mit viel Rahm

Gleich nebenan ist das **Café Sprüngli**. Das Interieur ist ein bisschen altmodisch. Trotzdem sollte man sich hier unbedingt ein „Stückli" gönnen, so nennt man bei uns Feingebäck, und einen „Café Melange", Kaffee mit einer Sahnehaube.

Eine weitere gastronomische Institution ist die **Kronenhalle** beim Bellevue. Als ich das letzte Mal dort war, erklärte mir ein Amerikaner: „So much elegance, so much decadence". Da muss ich ihm widersprechen: Die „Kronenhalle" ist überhaupt nicht förmlich, und dekadent schon gar nicht, sondern ein Ort mit viel Tradition und Geschichte (siehe Seite 79). Ich freue mich jedes Mal auf einen Teller Züri-Geschnetzeltes mit Rösti und eine Portion der weltberühmten Mousse au Chocolat.

Wer lieber im Freien bleiben möchte, wird im Garten des Restaurants **Neumarkt** glücklich. Hier serviert man unter alten Kastanienbäumen die besten Egli-Filets und Forellen, denn der Wirt hat sehr gute Beziehungen zu den Fischern am Zürichsee.

Der allerschönste Ort für eine unvergessliche Zürich-Nacht ist für mich aber die **Barfussbar.** Im alten Holzbad, das über der Limmat schwebt und tagsüber nur für Frauen zugänglich ist, herrscht am Abend Barbetrieb. Die Schuhe müssen allerdings draußen bleiben, um die alten Stege zu schützen. Aber auch, weil barfuß alles ein bisschen leiser wird und gemütlicher. Hier, bei romantisch flackerndem Kerzenlicht, die Füße im warmen Wasser der Limmat, lasse ich gern den Tag ausklingen – mit einem Glas würzigem, original Schweizer „Vollmond"-Bier.



Neumarkt, der schönste Gast-Garten

„Sommernachtstraum" heißt der Außenbereich dieses In-Lokals – und diesen Namen trägt er zu Recht

Tipps & Adressen:

Bei Babette, hier gibt's die besten Crêpes der Stadt, Bertastrasse 16, 8003 Zürich, Telefon 0041/43/3 66 85 02

Welschland, Zürichs Delikatessen-Paradies, Zweierstrasse 56, 8004 Zürich, Telefon 0041/43/2 43 98 50

Konditorei Caredda, Patisserien der Extra-Klasse, Josefstrasse 119, 8005 Zürich, Telefon 0041/44/4 40 23 41

Restaurant Coco, Köstlichkeiten vom Holzkohlen-Grill und Spitzenweine, Bleicherweg 1a, 8001 Zürich, Telefon 0041/44/2 11 98 98

Café Sprüngli, Traditions-Treff für Naschkatzen, Bahnhofstrasse 21, 8001 Zürich, Telefon 0041/44/2 62 99 00

Restaurant Kronenhalle, Kunsttempel mit gutbürgerlichen Gaumenfreuden, Rämistrasse 4, 8001 Zürich, Telefon 0041/44/2 62 99 00

Restaurant Neumarkt, der schöne Garten heißt nicht umsonst Sommernachtstraum, Neumarkt 5, 8001 Zürich, Telefon 0041/44/2 52 79 39

Barfussbar (www.barfussbar.ch), tagsüber ein Frauenbad, von Mitte Mai bis Mitte September abends ein beliebter Insider-Treff, Stadthausquai, 8001 Zürich

Schlafen:

Hotel Greulich (www.greulich.ch), modernes Design und freundlicher Service mitten in der Stadt zu moderaten Preisen

Hotel Zürichberg (www.zuerichberg.ch) am gleichnamigen Berg, wo Zürichs Prominenz zu Hause ist. Mit spektakulärem Blick über die Stadt und den See

Park-and-Ride-Möglichkeiten ... erfahren Sie unter www.vbz.ch

Übrigens: Es lohnt sich auf jeden Fall, eine Tageskarte zu lösen, denn damit können Sie 24 Stunden lang kreuz und quer durch die Stadt fahren. Preis: 7,20 Franken

Fotos: Bilderberg (Keystone CH/U. Flueeler) Sprüngli; 2: Barfussbar (J. Thiel); Michael Wissing; 4: Caredda (D. Ludwig); Stephan Rappo; 2: Neumarkt

treffpunkte für genießer



Kino: Lebensweisheit Kochen



Er war das Highlight der letzten Berlinale und läuft jetzt im Kino: „How to Cook your Life". Der heitere Dokumentarfilm von **Doris Dörrie** erzählt aus dem Leben des Kaliforniers **Edward Espe Brown,** Zen-Lehrmeister, Philosoph – und Meisterkoch. Es geht darum, dass Kochen für ihn weit mehr ist als bloße Nahrungszubereitung. Es ist auch Fürsorge für sich selbst und anderen gegenüber. Ein sehenswerter Film voll magischer Momente.



München: Feines aus der Österia

In rot-weißem Austria-Ambiente serviert die **„Österia"** in München seit kurzem landestypische Schmankerln wie Wiener Saftgulasch und Topfen-Schmarren – eine ideale Ergänzung zu den über 100 feinen Weinen made in Österreich. Außerdem bietet Wirt Nickel Fischer seinen Gästen ein täglich wechselndes Menü. Infos unter www.oesteria.de





Berlin: Lust auf Wildkräuter?

Franzosenkraut, Fette Henne oder Taubnessel – für die meisten Gärtner sind diese Pflanzen eine Plage. Sternekoch Michael Hofmann dagegen nutzt ihren typischen Eigengeschmack und macht aus einheimischen Wildkräutern wahre Gourmet-Kreationen. Die aromatischen Inspirationen dazu gibt es in seinem Berliner Restaurant **„Margaux"**, Unter den Linden 78, www.margaux-berlin.de



Schwarzwald: Feinschmecker-Tour mit dem Fahrrad

Ein Tipp für die Feinschmecker unter den Radl-Fans: „Weinradel", der Spezialist für Fahrradtouren, hat während der Sommermonate auch kulinarische Angebote im Gepäck. Eine der Gruppenreisen (Mindestteilnehmerzahl: 8 Personen) führt in die Regionen **Ortenau, Breisgau** und **Markgräfler Land.** Sie machen Rast in Sterne-Restaurants wie z.B. im „Adler" in Lahr/Reichenbach (Foto) und lernen feinste Weine und Edelbrände kennen. Infos unter www.weinradel.de, Tel. 02 41/87 62 62.



Wo der Wein wohnt

Weltweit beauftragen Winzer jetzt Star-Architekten, spektakuläre Kellereien zu entwerfen. Sie sollen den Charakter des Weines widerspiegeln – vor allem aber sind sie ein Magnet für Besucher

Als sich vor über 30 Jahren zwei legendäre Wein-Fürsten – Philippe de Rothschild und Robert Mondavi – zusammentaten, um in Kalifornien einen Bordeaux-typischen Wein zu erzeugen, war klar: Dieser besondere Wein muss ein besonderes Haus bekommen. Der Weintempel, in dessen Keller der „Opus One" in französischen Barrique-Fässern reift, wurde bald ebenso berühmt wie der Wein selbst, dessen Eleganz der Bau reflektiert. Und plötzlich begann weltweit ein Bau-Boom: Auch die neue Generation von Winzern wollte das Prestige ihrer Weine architektonisch untermauern. Denn wer sich auf dem hart umkämpften Markt behaupten will, muss neue Konzepte entwickeln. Wein-Tourismus heißt das Zauberwort. Vor allem in Spanien entstanden in den vergangenen zehn Jahren imposante Bauten berühmter Architekten mit geradezu sakralen Gestaltungskonzepten.

Der Wein geht neue Wege

Inmitten der Rebstöcke vor dem Kantabrischen Gebirgszug und mit Blick auf die kleine nordspanische Stadt Laguardia liegt die **Bodega Ysios**, entworfen von Santiago Calatrava, u.a. bekannt durch seine spektakulären Brücken, etwa die Bach de Roda in Barcelona. Konkav und konvex schwingt sich die raffinierte Dachkonstruktion aus aluminiumverkleideten Balken über den fast zweihundert Meter langen Bau und zeichnet die Linie aufgereihter Fässer nach, an die auch die Verkleidung der Außenwände aus Zedernholz erinnert. Der Schwung des Daches wiederholt sich im Inneren und macht die Weinprobe zu einem Ereignis, das – wie beabsichtigt – schon viele Besucher angelockt hat. Der sensationellste Bau aber steht im verschlafenen Nest El Ciego. **Marques de Riscal,** einer der bedeutendsten Weinproduzenten im Rioja, engagierte dafür keinen Geringeren als Frank O. Gehry, der die Welt schon mit dem Bau des Guggenheim-Museums in Bilbao in Erstaunen versetzte. Wie ein Wasserfall aus silber-, rosé- und goldschimmernden Titanfluten stürzt das Dach über verschieden große Sandsteinkuben bodenwärts. Im Inneren befindet sich ein Fünf-Sterne-Hotel, drum herum, in alten Gebäuden, die Kellerei. Ausgesprochen innovativ ist der Bau, den der Neusiedler Architekt Andreas Lang für die **Kellerei Juris Stieglmar** im Burgenland kontruierte. Dabei wurde die Baumasse so berechnet, dass sie die Außenwärme speichert und das ganze Jahr über die perfekte Lager-Temperatur hält – ohne jegliche Fremd-Energie.

Moderne Technik und Ökologie

Auch für Ludwig Knoll, Besitzer des Weinguts am Stein nahe Würzburg, waren ökologische Gesichtspunkte wichtig. Aber: „Struktur, Geologie und Charakter des Weinberges waren richtungsweisend. Dies bringen wir durch die Formensprache und die Wahl der regionalen Materialien zum Ausdruck."



Den Barrique-Fässern der Bodega **Marques de Riscal** gab Star-Architekt **Frank O. Gehry** ein standesgemäßes Zuhause (rechts)

„Ein Weinkeller ist ein Keller, und ein Keller gehört unter die Erde!" Nach dieser Devise ließ der Südtiroler Michael Graf Goëss Enzenberg, Besitzer des Weingutes **Manincor,** seinen Neubau unterirdisch anlegen – mit direkter Verbindung zum alten Ansitz. Über mangelnde Besucher muss er sich dennoch nicht beklagen – oft weckt eben gerade das Unsichtbare die Neugier...

Gabriele Redden

Fotos: thomasmayerarchive.de, 4; Faber & Partner, 3; H. Holler







Links: das Weingut **Juris Stieglmar** im Burgenland.
Mitte: **Opus One Winery** im kalifornischen Napa Valley.
Rechts: eingebettet im Rebland die **Bodega Ysios**



Der sensationelle Bau der spanischen Kellerei **Marques de Riscal**



Weingut Manincor Modernste Kellerei-Technik unter der Erde

Weingut ▶ am Stein Die fränkische Kellerei wurde nur aus regionalen Materialien wie Muschelkalk und Eichenholz erbaut



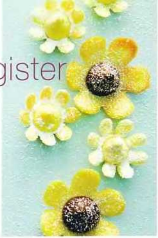
kreativ küche

HEFT 6/2007
SOMMERKUCHEN

Chefredakteurin: Birgitt Micha
Art Director: Hans-Jürgen Riegel
Textchef: Barbara Fedra
Koordination und Text: Gabriele Redden
Arrangements und Fotografie: Michael Wissing
Mitarbeiter-Team: Joss Andres, Manuel Seidenberger
Rezept-Entwicklung und Food-Styling:
Andreas Neubauer
Chef vom Dienst: Gabriele Mraz
Redaktion Magazin: Gabriele Höger
Ulrike Engleder, Eike Prim
Bildredaktion: Sabine Jung
Schlussredaktion: Irmgard Schultheiß,
Alexandra Rinecker, Christine Uschold-Schlör
Grafik: Josef Gatterstaller
Herstellung: Sonja Ratković
Bildbearbeitung: Andrea von Au
Produktions-Technik: Sandra Bauer
Leserservice: Brigitte Zöllner,
Telefon (0 89) 92 50 21 50, Fax (0 89) 92 50 21 60
Verantwortlich für den Redaktionsteil:
Birgitt Micha, Anschrift siehe Verlag
MEINE FAMILIE & ICH Kreativ Küche
erscheint 12 x jährlich im
MFI Meine Familie und ich Verlag GmbH
Arabellastraße 23, 81925 München
Telefon (0 89) 9 25 00, Fax (0 89) 92 50 30 30
Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda
Geschäftsführung:
Reinhold G. Hubert, Frank J. Ohlhorst
Verlagsleitung und Anzeigenmarketing:
Jürgen Brandt, Telefon (07 81) 84 22 23
Objektleitung: Maren Anderl
Burda Community Network GmbH
Geschäftsführer: Andreas Schilling
Telefon (0 89) 92 50 27 70 oder (07 81) 84 34 34
Verantwortlich für den Anzeigenteil:
Hannelore Grüning, Telefon (0 89) 92 50 34 57
Anschrift siehe MFI MEINE FAMILIE UND ICH Verlag GmbH
Zurzeit gültige Anzeigenpreisliste Nr. 11 vom 1.1.2007
Redaktionsverwaltung: Ursula Hartmann (Ltg.)
Syndication: report Bilder-Dienst GmbH
Arabellastraße 23, 81925 München
Telefon (0 89) 92 50 31 23, Fax (0 89) 92 50 37 49
E-Mail: info@report-bilder-dienst.de
www.report-bilder-dienst.de
Vertriebsleiter: Peter Walker
Meine Familie & ich Verlag GmbH, Offenburg
Telefon (07 81) 84 22 08
Einzelpreis in Deutschland: € 3,50 inklusive 7 % MwSt.
Abonnementpreis € 3,20 pro Heft inklusive 7 % MwSt.,
im Ausland zuzüglich Porto, Auslandspreise auf Anfrage
Abonnenten-Service:
MFI Meine Familie & ich Verlag GmbH, Postfach 62
77649 Offenburg, Telefon (01 80) 5 38 37 59
E-Mail: mfi@burdadirect.de
Bankverbindung: Dresdner Bank AG, Offenburg,
Konto 721 792 400
MFI MEINE FAMILIE UND ICH Verlag GmbH
Alleinige Gesellschafterin Burda GmbH: Hubert Burda
Media Holding GmbH & Co. Kommanditgesellschaft
Offenburg/München. Alleiniger Kommanditist
und Gesellschafter der Hubert Burda Media Holding
Geschäftsführungs-GmbH: Prof. Dr. Hubert Burda
Druck: Vogel Druck und Medienservice
GmbH & Co. KG, Leibnizstraße 5, 97204 Höchberg

ISSN 0933-0828
Printed in Germany

Rezept-Register



Extra: 20 tolle Back-Tipps



20 tolle Tipps

Sich genau ans Rezept zu halten ist die wichtigste Grundregel. Aber mit ein paar zusätzlichen Kniffen gelingen Kuchen & Co. wie von Meisterhand

Profi-Tricks

So geht's einfach besser



1 Mürbeteig wird schön kross
Das Geheimnis knuspriger Mürbeteigböden, die weder saftiger Obstbelag noch Sahne aufweichen: Blindbacken. Und so geht's: Teig dünn ausrollen, in die vorbereitete Form legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und eine Lage Backpapier auf den Teig legen. Bis zum Rand mit getrockneten Hülsenfrüchten füllen und etwa 15 Minuten backen. Die Hülsenfrüchte kann man immer wieder zum Blindbacken verwenden.

2 Mürbeteig mit Aroma-Kick
Damit Mürbeteig ein Superaroma bekommt: 1-2 EL kalten Kaffee oder Espresso unterrühren.

3 Saftiger Hefeteig
Hefeteig wird besonders feinporig und er bleibt länger frisch, wenn Sie 2-3 EL Speisequark in den Teig geben und unterkneten.

4 Hefeteig auf die Schnelle
Wer morgens gern frisches Hefegebäck isst, aber nicht im Morgengrauen aufstehen mag: Den Hefeteig am Abend vorbereiten und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Hefeteig quillt nämlich auch bei kühleren Temperaturen. Allerdings braucht er dann auch etwas länger.



5 Hefegebäck gleich stürzen
Gugelhupf & Co. sollten Sie möglichst noch warm aus der Form nehmen. Sonst entsteht Kondenswasser. Das weicht den Kuchen auf und er bleibt in der Form hängen.

6 Tortenböden, leicht geteilt
Die Biskuitböden ringsum mit einem scharfen Messer 1-2 cm tief einschneiden. Einen Faden, z.B. Nähseide, rundherum in die Schnittkante legen, am Ende kreuzen und langsam zusammenziehen.

7 Schneller Biskuit
Statt Haushaltszucker Puderzucker nehmen (etwa ⅔ der angegebenen Zuckermenge). Er löst sich schneller auf und Sie müssen die Eier nicht so lange schaumig rühren.

8 Zarter Zuckerguss
Damit er nicht zu hart wird und beim Schneiden nicht bröselt, einfach ein paar Tropfen Öl dazugeben.

9 Nüsse fix enthäuten
Die Haut von geschälten Haselnüssen lässt sich leichter entfernen, wenn man die Nüsse zuerst im Backofen röstet und die Haut danach zwischen Küchenpapier abrubbelt. Bei Mandeln: Kurz in heißes Wasser legen, in ein Sieb abgießen, noch warm aus der Haut drücken und die Mandeln trocknen lassen.





Fotos: meine Familie & ich Archiv (M. Harder, M. Wissing, 2; J.-P. Westermann; Eisenol; WMF; Wirths PR; Weekfoto

rund ums Backen





10 Übrige Vanilleschote
Für viele Rezepte benötigt man nur das Vanillemark. Aber auch die Schote enthält den Aromastoff Vanillin. Die ausgekratzte Schale einfach mit Haushaltszucker in ein verschließbares Gefäß geben. Nach ein paar Tagen haben Sie leckeren Vanillezucker, der lange hält.

11 Glatte Glasur
Kuchen mit erwärmter Aprikosenkonfitüre dünn bestreichen. Dadurch werden kleine Löcher und Unebenheiten ausgeglichen. Nach dem Erkalten dann mit der Glasur bestreichen.

12 Blätterteig backen
Nie auf ein gefettetes Blech legen, sonst wird er zu schnell braun. Teig lieber auf Backpapier oder ein mit Wasser ausgespültes Blech geben. Auch dann klebt er nicht fest.

13 Kein Durchweichen
Um zu verhindern, dass Tortenböden von Obstkuchen aufweichen: Den Boden z.B. mit Vanillepudding bestreichen und erst danach mit den Früchten belegen.

14 Gut verteilt
Damit sich Rosinen oder auch Schoko-Tröpfchen im Kuchenteig gleichmäßig verteilen und nicht absinken: Zuerst kurz in Mehl wenden und dann erst unter den Teig heben.

Pannenhilfe

Wenn doch mal etwas schief geht

15 Wenn Eischnee nicht fest wird
Schüssel und Schneebesen waren absolut fettfrei und sauber, dennoch will das Eiweiß nicht steif werden? 1-2 EL Puderzucker unterrühren und weiterschlagen. Auch ein paar Tropfen Zitronensaft helfen.



16 Wenn Kuvertüre klumpt
Meist ist das Wasserbad zu heiß. Dann Herd zurückschalten und etwas Kokosfett zur Kuvertüre geben. Das macht sie geschmeidiger.

17 Wenn Mürbeteig bröselt
Einfach noch 1-2 EL kaltes Wasser oder Milch hinzufügen. Dann lässt sich der Teig leichter kneten.

18 Wenn Mürbeteig festklebt
Den gekühlten, mit etwas Mehl bestäubten Mürbeteig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen. So bleiben sowohl Arbeitsplatte als auch Nudelholz sauber.

19 Wenn Buttercreme gerinnt
Einfach geschmolzene, abgekühlte Kuvertüre in die Creme rühren und eine Schokoladen-Buttercreme daraus machen. Damit die nächste Buttercreme gelingt, darauf achten, dass Vanillepudding und Butter die gleiche Temperatur haben.

20 Wenn Frittiertes nicht knusprig wird
Meist ist das Fett, in dem frittiert wurde, nicht heiß genug. Mehr Hitze zuführen. Am besten immer erst ein Probestück ausbacken, damit man die perfekte Temperatur herausfindet.

